

IRM-Organic Report:

Analyse von Schulungsansätzen und -konzepten in der Lebens- und Futtermittelüberwachung und der Zertifizierung

August 2013 (aktualisiert im Oktober 2013),
Übersetzung des englischen Originalberichtes,
von Dr. Stefanie Bruckner



In Zusammenarbeit mit



Inhalt

Abkürzungsverzeichnis	3
0 Aufgabenstellung Arbeitspaket (AP) 3.....	5
1 Hintergrund	5
2 Aktuelle Schulungskonzepte für Kontrolleure in der Lebens- und Futtermittelüberwachung (Inhalte, Methoden)	6
2.1 Amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung und Schulung der Kontrolleure.....	6
2.1.1 Amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung in Deutschland.....	7
2.1.2 Amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung in Österreich	11
2.1.3 Amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung in Italien	13
2.1.3 Amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung in Polen	16
2.2 Controls according to Reg. (EU) No. 1151/2012 (replacing No. 509/2006 and 510/2006).....	18
2.3 Kurzer Vergleich der Schulungskonzepte in der amtlichen Lebens- und Futtermittelkontrolle	19
4 Beschreibung privater Zertifizierungssysteme und ihre Schulungskonzepte.....	21
4.1 Private Zertifizierungssysteme	21
4.1.1 British Retail Consortium (BRC) Global Standards	21
4.1.2 GLOBALG.A.P. Standards.....	23
4.1.3 GMP+ Feed Safety Assurance (GMP+ FSA) und GMP+ Feed Responsibility Assurance (GMP+ FRA)	25
4.1.4 International Featured Standards (IFS).....	27
4.1.5 Marine Stewardship Council (MSC) Standards	29
4.1.6 QS. Qualität und Sicherheit.	31
4.1.7 REDcert.....	32
4.1.8 UTZ certified. Better farming. Better future.	34
4.2 Kurzer Vergleich der Schulungskonzepte in private Zertifizierungssystemen.....	36
4 Zusammenfassung.....	44
5 Empfehlungen (nützliche Elemente für Öko-Kontrolleure)	45
Referenzen	48

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

Abkürzungsverzeichnis

AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
AkadVet:	Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (Deutschland)
AP	Arbeitspaket
APOMD LK	Verordnung über die Ausbildung und Prüfung für die Laufbahn des mittleren Lebensmittelkontrolldienstes (Deutschland)
ASL	Azienda Sanitaria Locale (Lokales Gesundheitszentrum, Italien)
BAES	Bundesamt für Ernährungssicherheit (Österreich)
BLE	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Deutschland)
BMG	Bundesministerium für Gesundheit (Österreich)
BMLFUW	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
BRC	British Retail Consortium
BRE	Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych (Abteilung für biologische Landwirtschaft und regionale Produkte, Polen)
BTSF	Better Training for Safer Food
BÜP	Bundesweiter Überwachungsplan, Germany
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Deutschland
BVLK	Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.
CAB	Conformity Assessment Body (= Zertifizierungsstelle)
CB	Certification Body (= Zertifizierungsstelle)
CRN	nationalen Referenzzentrum (Italien)
CoC	Chain of Custody
DOOR	EU-Datenbank für Spezifikationen, die als g.U., g.g.A. und g.t.S: registriert sind sowie beantragte Registrierungen
E.C.M.	Educazione Continua in Medicina (Kontinuierliche Fortbildung in der Medizin, Italien)
EDV	Elektronische Datenverarbeitung
e.V.	eingetragener Verein
EG	Europäische Gemeinschaft
EMS	Environmental Management System (Umweltmanagementsystem)
EN	Europäische Norm (veröffentlicht von CEN: Comité Européen de Normalisation)
EU	Europäische Union (European Union)
F & E	Forschung und Entwicklung
FAO	Food and Agriculture Organization
FCD	Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (französischer Einzelhandelsverband)
FH	Fachhochschule
FMK	Futtermittelkontrolleur
FSC	Forest Stewardship Council
FSSC	Food Safety System Certification
FuttMKontrV	Verordnung über die fachlichen Anforderungen an die in der Futtermittelüberwachung tätigen Kontrolleure – Futtermittelkontrolleur-Verordnung (Deutschland)
G.A.P.	Good Agricultural Practice (gute landwirtschaftliche Praxis)
GFSI	Global Food Safety Initiative
GG	GLOBALG.A.P.
g. g. A.	geschützte geografische Angabe
GmbH	Gesellschaft mit beschränkter Haftung
GMP+ FRA	Good Manufacturing Practice+ Feed Responsibility Assurance
GMP+ FSA	Good Manufacturing Practice+ Feed Safety Assurance
GMP+	Good Manufacturing Practice+
g. t. S.	garantiert traditionelle Spezialität
g. U.	geschützte Ursprungsbezeichnung

HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
HDE	Hauptverband des Deutschen Einzelhandels
ICQRF	Zuständige Stelle des Ministeriums für Landwirtschaft und Forstwirtschaft (Italien)
ICS	Internal Control Systems (internes Kontrollsystem)
IEC	International Electrotechnical Commission
IFS	International Featured Standard
IJHAR-S	Inspekcja Jakosci Handlowej Artykułów Rolno-Spozywczych (Kontrolldienst für Landwirtschaft und Lebensmittelqualität, Polen)
IZZSS	CRN für Schulung und experimentelle veterinär-präventivmedizinische Institute (Italien)
IPM	Integrated Pest Management
IRCA	International Register of Certificated Auditors
ISO	International Organization for Standardization
ISS	Istituto Superiore di Sanità (Nationales Gesundheitsinstitut, Italien)
KPI	Key performance indicators
LANUV	Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (Deutschland)
LkonV	Verordnung über die fachlichen Anforderungen gemäß § 42 Abs. 1 Satz 2 Nr. 3 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches an die in der Überwachung tätigen Lebensmittelkontrolleure – Lebensmittelkontrolleur-Verordnung (Deutschland)
LMK	Lebensmittelkontrolleur
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (Österreich)
MNKP	mehrfachjährige nationale Kontrollpläne (gemäß Artikel 41 der VO (EG) No. 882/2004)
MARD	Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (Ministry of Agriculture and Rural Development, Polen)
MSC	Marine Stewardship Council
NAS	Nucleo Anti Sofisticazione (Anti-Fälschungseinheit, Italien)
NRKP	Nationaler Rückstandskontrollplan (Germany)
NRW	Nordrhein-Westfalen
OSA	Operatore del Settore Sanitario (Lebensmittelunternehmer, Italien)
PEFC	Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes
QMS	Qualitätsmanagementsystem
QS	Qualität und Sicherheit
RABQSA	Unternehmen zur Zertifizierung von Personal und Schulungen
RAPEX	Rapid Exchange (Schnellwarnsystem der EU für alle gefährlichen Konsumgüter, mit Ausnahme von Nahrungs- und Arzneimitteln sowie medizinischen Geräten)
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (Europäischen Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel)
REDCert	Renewable Energy Directive certification
RILA	Retail Industry Leaders Association (Amerika)
RSPO	Roundtable on Sustainable Palm Oil
SA8000	Social Accountability 8000 Standard
UTZ	UTZ certified
VET	Vocational Education and Training
VO	Verordnung
WHO	World Health Organization
WTO	World Trade Organisation

0 Aufgabenstellung Arbeitspaket (AP) 3

In AP 3 war AGRIZERT dafür zuständig, eine detaillierte Analyse existierender Schulungskonzepte für Kontrolleure und Auditoren in amtlichen und privaten Zertifizierungsprogrammen für Lebens- und Futtermittel durchzuführen.

Im Einzelnen enthält das AP

- 1) eine Beschreibung und Analyse der aktuellen Lehrveranstaltungen (Inhalt, Methodik) für Kontrolleure und Auditoren im Lebens- und Futtermittelsektor
 - a) in amtlichen Kontrollen in Österreich, Deutschland, Italien und Polen
 - b) in privaten Zertifizierungssystemen (z.B. GLOBALG.AP, GMP +, International Food Standard IFS, VO (EG) Nr. 509/2006 und 510/2006 (jetzt ersetzt durch VO (EU) 1151/2012)
- 2) eine Identifizierung und Beschreibung von Stärken und Schwächen
- 3) eine Identifizierung nützlicher Elemente zur Verbesserung des Schulungskonzepts für Öko- Kontrolleure

1 Hintergrund

Kontrollen nach VO (EG) Nr. 834/2007 sollen das Vertrauen der Verbraucher in die Produkte aus ökologischem Landbau in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union gewährleisten. In den meisten Mitgliedstaaten werden die Kontrollen durch private Kontrollstellen durchgeführt. Diese privaten Kontrollstellen sind nach der europäischen Norm EN 45011 akkreditiert und stehen unter der Überwachung der jeweiligen zuständigen Behörden der Mitgliedsstaaten. Alle Kontrollstellen sind nach EN 45011 verpflichtet regelmäßige Schulungen für ihre Kontrolleure durchzuführen. Die Schulungen richten sich nach den individuellen Bedürfnissen der Kontrolleure, die durch regelmäßige Leistungsbeurteilungen ermittelt werden. Allgemeine Dienstleister für Aus- und Fortbildung (VET, vocational education and training) existieren in Europa nicht.

In den letzten Jahren ist der Markt für Öko-Produkte in der Europäischen Union deutlich gewachsen. Die Strukturen des Marktes wurden komplexer, größere und stärker spezialisierte landwirtschaftliche Betriebe sind in die Öko-Produktion eingestiegen, wodurch mehr und mehr verarbeitete Öko-Produkte auf den Markt kommen. Der Handel mit Öko-Produkten findet immer stärker grenzüberschreitend statt. Öko-Kontrolleure benötigen heute detailliertes und komplexes Wissen über die kritischen Punkte in der Wertschöpfungskette. Darüber hinaus sollten Kontrolleure Methoden für risikoorientierte Kontrollansätze für landwirtschaftliche Betriebe, Verarbeitungsunternehmen, Importeure, Futtermittelwerke und Händler kennen.

Zu diesem Zweck wurden im AP 3 des IRM-Organic-Projekts bereits bestehende Schulungskonzepte der amtlichen Lebens- und Futtermittelkontrolle der Projektpartnerländer, sowie mehrerer privater Zertifizierungssysteme überprüft und verglichen. Nützliche Elemente zur Ausbildung von Kontrolleuren wurden identifiziert. Die Ergebnisse dienen als Input für einen maßgeschneiderten Train-the-Trainer Kurs für Öko- Kontrolleure, welcher in AP 4 des Projekts entwickelt wird.

2 Aktuelle Schulungskonzepte für Kontrolleure in der Lebens- und Futtermittelüberwachung (Inhalte, Methoden)

2.1 Amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung und Schulung der Kontrolleure

Die amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung in Europa basiert auf der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen, die sich derzeit in Überarbeitung befindet. Sie zielt darauf ab, die Überprüfung der Einhaltung des Lebens- und Futtermittelrechts, sowie die Regulierung zur Tiergesundheit und zum Tierschutz zu gewährleisten. Der Ansatz der Mitgliedsstaaten ist in ihren mehrjährigen nationalen Kontrollplänen (MNKP), basierend auf Artikel 41 der VO (EG) Nr. 882/2004, dokumentiert.

Artikel 6 definiert die Anforderungen für das Kontrollpersonal. Er besagt:

“Die zuständige Behörde stellt sicher, dass das gesamte Kontrollpersonal:

- a) eine seinem Aufgabenbereich angemessene Ausbildung bzw. Schulung erhält, die es dazu befähigt, seine Aufgaben fachkundig wahrzunehmen und amtliche Kontrollen sachgerecht durchzuführen. Diese Ausbildung bzw. Schulung deckt die in Anhang II Kapitel I genannten entsprechenden Bereiche ab;
- b) sich in seinem Aufgabenbereich regelmäßig weiterbildet und sich bei Bedarf regelmäßig einer Nachschulung unterzieht;
- c) zu einer multidisziplinären Zusammenarbeit befähigt ist.“

Annex II der Verordnung spezifiziert den Inhalt der Ausbildung bzw. Schulung des für die Durchführung amtlicher Kontrollen zuständigen Personals:

1. Die verschiedenen Überwachungsmethoden, z. B. Überprüfung, Probenahmen und Inspektionen
2. Kontrollverfahren
3. Futtermittel- und Lebensmittelrecht
4. die verschiedenen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie möglicherweise damit verbundene Risiken für die menschliche Gesundheit und gegebenenfalls für die Gesundheit von Tieren und Pflanzen und für die Umwelt
5. Bewertung von Verstößen gegen das Futtermittel- und Lebensmittelrecht
6. Gefahren bei der Tier-, Futtermittel- und Lebensmittelproduktion
7. Bewertung der Anwendung von HACCP-Verfahren
8. Management-Systeme, wie z. B. Qualitätssicherungsprogramme der Futtermittel- und Lebensmittelunternehmen und ihre Bewertung, sofern diese für die Erfüllung futtermittel- und lebensmittelrechtlicher Anforderungen relevant sind
9. amtliche Bescheinigungssysteme
10. Notfallpläne für Notsituationen, einschließlich der Kommunikation zwischen

Mitgliedstaaten und der Kommission

11. gerichtliche Schritte und rechtliche Aspekte amtlicher Kontrollen
12. Prüfung schriftlichen Dokumentenmaterials und sonstiger Aufzeichnungen — einschließlich derjenigen zu Leistungstests, Akkreditierung und Risikobewertung —, die möglicherweise wichtig sind, um die Einhaltung der Vorschriften des Futtermittel- und Lebensmittelrechts zu bewerten; dazu können finanzielle Aspekte und Handelsaspekte zählen
13. alle sonstigen Bereiche, einschließlich Tiergesundheit und Tierschutz, die notwendig sind, um die Durchführung der Kontrollen gemäß dieser Verordnung zu gewährleisten.“

2.1.1 Amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung in Deutschland

Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist in Deutschland Aufgabe der Bundesländer. In den zuständigen Länderministerien werden Untersuchungsprogramme entwickelt, die von den Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämtern in den Städten und Landkreisen durchgeführt werden. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) steht dabei als koordinierende und beratende Bundesstelle zur Seite.

Es gibt bundesweite Kontrollprogramme wie das Lebensmittel-Monitoring, den Bundesweiten Überwachungsplan (BÜP), den Mehrjährigen Nationalen Kontrollplan (MNKP) und den nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP).

Die Kontrollen werden in den Herstellungs- und Verarbeitungsbetrieben für Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder kosmetische Mittel, im Einzelhandel und an den Grenzkontrollstellen durchgeführt. Auch Einrichtungen der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung werden regelmäßig kontrolliert. Die zuständigen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter in den Städten und Landkreisen legen die Zahl ihrer Stichproben dabei nach Höhe des Risikos fest. Um diese festzustellen werden Betriebe erfasst und in Risikokategorien eingestuft.

Die Lebensmittelkontrollen werden von Tierärzten, Lebensmittelchemikern und entsprechend ausgebildeten Kontrolleuren durchgeführt. Diese dürfen gegen Empfangsbescheinigungen Proben nehmen, die sie zur Analyse und Begutachtung in Labore schicken. Darüber hinaus werden Aufmachung und Kennzeichnung der Produkte kontrolliert.

Die Regelungen und Anforderungen für die Ausbildung als Lebensmittelkontrolleur (LMK) in Deutschland sind in der staatlichen *“Verordnung über die fachlichen Anforderungen gemäß § 42 Abs. 1 Satz 2 Nr. 3 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches an die in der Überwachung tätigen Lebensmittelkontrolleure“ (Lebensmittelkontrolleur-Verordnung – LkonV)*. Lebensmittelkontrolleur ist eine offizielle Berufsbezeichnung in Deutschland. Die Qualifikation ist nur durch eine Weiterbildung zu erlangen. Dies bedeutet, dass zukünftige LMK über eine Erstausbildung als Grundqualifikation verfügen müssen bevor sie mit der Weiterbildung als LMK beginnen können.

Bei der Erstausbildung kann es entweder um eine Fortbildungsprüfung auf Grund des Berufsbildungsgesetzes oder der Handwerksordnung handeln, oder um eine Ausbildung als

Techniker mit staatlicher Abschlussprüfung in einem Lebensmittelberuf (u.a. Fleischermeister/in, Bäckermeister/in, Küchenmeister/in, Braumeister/in). Ebenso qualifiziert sind Bedienstete im Polizeivollzugsdienst, Bewerber aus dem mittleren und gehobenen Dienst der allgemeinen Verwaltung, die jeweils mindestens drei Jahre in der amtlichen Lebensmittelüberwachung beschäftigt waren oder Personen, die eine Ausbildung an einer Fachhochschule, in deren Verlauf Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln, Lebensmittel-Zusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie Tabakerzeugnissen im Sinne des Vorläufigen Tabakgesetzes vermittelt werden (z.B. Lebensmitteltechniker/in, Ökotrophologen). Weitere, detailliertere und spezifische Anforderungen für die Weiterbildung können durch die Bundesländer in zusätzlichen Verordnungen festgelegt werden (z.B. für Berlin in der „Verordnung über die Ausbildung und Prüfung für die Laufbahn des mittleren Lebensmittelkontrolldienstes - APOmD LK“).

Interessenten für die Ausbildung als LMK müssen sich bei einer Behörde der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Städte und Kreise (z.B. Ordnungsamt, Veterinäramt, Lebensmittelüberwachungsamt) um eine Ausbildungsstelle als LMK bewerben. Die Ausbildung dauert 2 Jahre mit einem theoretischen Teil von mindestens 6 Monaten und einem praktischen Teil, der als Praktikum in der Ausbildungsbehörde absolviert wird.

Die Ausbildungsbehörden übernehmen auch die Registrierung der Teilnehmer für den theoretischen Lehrgang in den dafür festgelegten öffentlich-rechtlichen Einrichtungen. Der Lehrgang an den jeweiligen Einrichtungen kann von Teilnehmern aus allen Bundesländern besucht werden. In der Regel müssen Teilnehmer aus Bundesländern, welche die jeweiligen Institutionen finanzieren im Gegensatz zu Teilnehmern aus anderen Bundesländern, die nicht Träger der Weiterbildungseinrichtung sind, nicht für den Lehrgang zahlen. In Deutschland gibt es für die theoretischen Lehrgänge die folgenden Einrichtungen:

- Akademie für öffentliches Gesundheitswesen, finanziert durch die Bundesländer Bremen, Hamburg, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Schleswig-Holstein (<http://www.akademie-oegw.de>)
- Verwaltungsakademie Berlin (<http://www.berlin.de/verwaltungsakademie/lq/>)
- Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet) in Stuttgart (<http://www.service-bw.de/zfinder-bw-web/authorities.do;jsessionid=838CF3F3D5226CA89C668A8D38FA2E39?bhid=2113217&letter=L&language=deu>)
- Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (<http://www.lgl.bayern.de>)

In den nachfolgenden Abschnitten ist der theoretische Lehrgang der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen beispielhaft als Ausbildungsweg für LMK in Deutschland dargestellt. Die Dauer der Ausbildung beträgt 2 Jahre mit einem theoretischen Teil (720 Unterrichtsstunden in 6 Monaten) und einem praktischen Teil (18 Monate). Der theoretische Teil ist in 3 Module gegliedert. Der Lehrgang beinhaltet folgende Fachgebiete gemäß der LKonV: Allgemeine Rechtsgebiete, Spezielle Rechtsgebiete, Warenkunde, Umwelthygiene und Ernährungslehre,

Mikrobiologie und Parasitologie, Lebensmittel- und Betriebshygiene, Betriebliche Eigenkontrollsysteme sowie Psychologische Grundlagen der Kontrolltätigkeit, insbesondere Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken. Insgesamt müssen 8 Leistungskontrollen in Form von Klausuren mit einer Dauer von 60-90 Minuten, zur Überprüfung des Wissensstandes während der theoretischen Ausbildung von den Teilnehmern, bestanden werden.

Der theoretische Unterricht findet überwiegend in Lehrgesprächen mit den Dozenten statt. Zur Vertiefung der Inhalte werden Gruppenarbeiten in unterschiedlicher Größe und Zusammensetzung durchgeführt. Die Ergebnisse der Gruppenarbeiten werden vor der Klasse mit Hilfe von Flipchart, Folien oder Power-Point-Präsentationen dargestellt. Weiterhin finden Exkursionen, die einen Praxisbezug herstellen, statt. Die Vermittlung von Lerninhalten mit Anteilen des „Fernlernens“ (Blended Learning) wird seit 2009 durchgeführt.

Zu fast allen Unterrichtsthemen werden schriftliche Ausarbeitungen der Dozentinnen und Dozenten verteilt. Neben diesen Skripten stehen Berichte von den Bundes- und Landesbehörden, sowie Kasuistiken und Anschauungsmaterial zur Verfügung. Außerdem werden ergänzende Hinweise wie Buchempfehlungen, Datenbank- und Internetadressen zur Vermittlung von Grundlagenwissen und/oder Vertiefung des Unterrichts gegeben.

Die Ausbildung wird durch eine Prüfung mit einem schriftlichen, einem praktischen und einem mündlichen Teil abgeschlossen. Die schriftliche Prüfung besteht aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit. In der praktischen Prüfung hat der Prüfling drei Betriebskontrollen durchzuführen – jeweils einschließlich einer Probenahme. Eine Betriebskontrolle muss in einem Herstellerbetrieb durchgeführt werden, die übrigen Betriebskontrollen in einem Einzelhandelsgeschäft, einem Zentrallager, einer Gaststätte und/oder in einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung.

Die didaktische Qualifizierung der externen und internen Dozenten in der Akademie wird zusätzlich zur Fachkenntnis durch ein Train-the-Trainer Konzept gesichert. 2003 wurde allen externen und internen Dozenten der Lehrgänge für Hygienekontrolleure und Lebensmittelkontrolleure ein Fernlehrgang angeboten, welcher aus 10 Lehrbriefen und einem Präsenzseminar von 3 Tagen bestand. In den darauffolgenden Jahren wurden jährlich 1- bis 3-tägige Präsenzschulungen angeboten, um die weitere methodische und didaktische Qualität des Unterrichts zu sichern.

Um ihre Qualifikation zu erhalten, müssen LMK alle zwei Jahre für 3 Tage an einer Fortbildungsveranstaltung teilnehmen. Es ist möglich diese in mehrere eintägige oder halbtägige Fortbildungsveranstaltungen aufzuteilen (§ 4 LKonV). Durchgeführt werden die Fortbildungen von diversen amtlichen Behörden, amtlich geförderten (von Bundesländern getragenen) Akademien (z.B. die Akademie für öffentliches Gesundheitswesen), von der Überwachungsbehörde selbst, von Berufsverbänden oder gewerblichen Veranstaltern.

In der Regel werden die Fortbildungsveranstaltungen als Präsenzschulungen mit Vorträgen, Workshops oder kombiniert in der Beschäftigungsbehörde oder an einem anderen Ort durchgeführt. Über den Einsatz von Online-Schulungen gibt es bisher keine Informationen. Die Inhalte sind so vielfältig wie die Aufgaben der amtlichen Überwachung. Neben rein fachlichen Themen werden auch Verwaltungskennntnisse, das verwaltungsinterne Qualitätsmanagement, die Benutzung von EDV-Anwendungen, die Beachtung von Datenschutz oder Stressbewältigung am

Arbeitsplatz berücksichtigt. Eine allgemeine Vorgabe für die Häufigkeit zur Durchführung von Fortbildungen und Schulungen besteht nicht. Üblicherweise enthält das Qualitätsmanagementsystem der Behörde eine Prozessanweisung mit den Vorgaben, wie der Schulungsbedarf zu erheben und zu erfüllen sein wird.

Beispiele für Fortbildungen sind Fortbildungsveranstaltungen, die vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. (BVLK), sowie von den Landesverbänden organisiert werden. Die Verbände organisieren u.a. eine jährliche international Arbeitstagung (durch den BVLK), sowie Landesverbandstage und kleinere Fortbildungsveranstaltungen. Die Veranstaltungen sind Präsenzveranstaltungen, in denen üblicherweise verschiedene Vorträge gefolgt von einer Diskussion stattfinden. Die Sprecher kommen aus den verschiedensten Bereichen (Lebensmittelhersteller, Wissenschaft, Justiz, Verwaltung). Zusätzlich finden in den Fortbildungsveranstaltungen häufig Betriebsbesuche bei Lebensmittelherstellern statt, z.B. Getränkeproduzenten, Weinkellern oder fleischverarbeitenden Betrieben.

Die Anforderungen für Futtermittelkontrolleure (FMK) sind in der „*Verordnung über die fachlichen Anforderungen an die in der Futtermittelüberwachung tätigen Kontrolleure (Futtermittelkontrolleur-Verordnung - FuttMKontrV)*“ geregelt.

Die Anforderungen an die Grundqualifikation von FMK sind höher als bei den LMK. Sie können zum einen durch den Abschluss eines Hochschulstudiums im Bereich der Agrarwirtschaft, Ernährungswissenschaft, Veterinärmedizin oder Lebensmittelchemie erfüllt werden. Eine andere Möglichkeit ist der Nachweis einer erfolgreich abgelegten Fortbildungsprüfung. Insbesondere Meisterprüfung, auf Grund des Berufsbildungsgesetzes oder der Handwerksordnung, in einem Beruf, der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet der Herstellung von Erzeugnissen im Sinne des Futtermittelgesetzes verlangt. Zudem wird eine daran anschließende mindestens dreijährige leitende Tätigkeit in einem Betrieb der Futtermittelwirtschaft vorausgesetzt. Die geforderte Grundqualifikation wird auch von Personen erfüllt, die als Techniker oder Absolvent eines gleichwertigen Bildungsgangs der Fachrichtung Agrarwirtschaft mit staatlicher Abschlussprüfung ihre Qualifikation durch ausreichende Fachkenntnisse und Erfahrungen, insbesondere durch eine mindestens dreijährige leitende Tätigkeit bei der Mischfutter-, Vormischungs- oder Zusatzstoffherstellung, nachweisen.

Neben der Grundqualifikation sind ein mindestens 6-monatiger theoretischer Lehrgang (u.a. zu Futtermittelrecht, Probenahme, allgemeine Rechtskunde, Mikrobiologie, gute landwirtschaftliche Praxis, Buch- und Betriebsprüfung, Beratungsmethodik und Gesprächsführung), sowie ein Praktikum, erforderlich. Die Lehrgänge werden von spezifischen Institutionen der Bundesländer angeboten, z.B. der Bundeslehranstalt Burg Warberg e.V in Niedersachsen. Des Weiteren fordert die Verordnung eine Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen von mindestens einer Woche alle zwei Jahre (§ 4). Kürzere Fortbildungsveranstaltungen können angerechnet werden.

In Bayern organisiert z.B. das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) einzelne Fortbildungsveranstaltungen einschließlich einer Jahrestagung für FMK. Das Angebot orientiert sich am jeweiligen Bedarf und trägt den Fortbildungswünschen der Futtermittelüberwachung in Bayern Rechnung.

2.1.2 Amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung in Österreich

In Österreich regelt das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) die amtliche Lebensmittelüberwachung. Die Anforderungen an die Ausbildung als LMK sind in der „*Verordnung der Bundesminister für Gesundheit über die Aus- und Weiterbildung von Aufsichtsorganen und Gutachtern in der Agentur und in den Untersuchungsanstalten der Länder gemäß dem LMSVG (LMSVG- Aus- und Weiterbildungsverordnung)*“ festgelegt. Diese differenziert bezüglich Ausbildung und Funktion zwischen Aufsichtsorganen, beauftragten amtlichen Tierärzten und amtlichen Fachassistenten. Die folgenden Ausführungen beschränken sich auf die Ausbildung der Aufsichtsorgane.

Die Verordnung definiert die Voraussetzungen für die Zulassung zur Ausbildung (z.B. Schulausbildung, Universitätsstudium), Art und Umfang der Ausbildung (Inhalte der theoretischen und praktischen Ausbildung) sowie den Umfang der Prüfungsfächer und Prüfungskommission. Die geforderte Grundqualifikation variiert deutlich. Es sind u.a. Diplome einer höheren Lehranstalt oder Universitätsabschlüsse in speziellen Feldern möglich.

Für die Zulassung zur Ausbildung als Aufsichtsorgan gemäß § 24 Abs. 3 LMSVG (Aufsichtsorgan) werden die folgenden Grundqualifikationen akzeptiert:

- a) eine Berufsvorbildung durch eine Reife- oder Diplomprüfung an einer
 - einschlägigen Höheren technischen und gewerblichen Lehranstalt,
 - einschlägigen höheren land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalt,
 - höheren Lehranstalt für Tourismus oder
 - höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe, oder
- b) ein Kolleg-Abschluss an einer der unter lit. a genannten Lehranstalten, oder
- c) eine Reifeprüfung an einer höheren Schule in Verbindung mit einem einschlägigen Lehrabschluss (Lehrabschlussprüfung) mit Praxiskenntnissen, oder
- d) der Abschluss eines Studiums an einer Universität, beispielsweise in den Studienrichtungen Chemie, Biologie, Pharmazie, Medizin, Veterinärmedizin, Lebensmittel- und Biotechnologie, Agrarwissenschaften oder Ernährungswissenschaften, oder ein abgeschlossenes, einschlägiges Studium an einer Fachhochschule, oder
- e) ein abgeschlossenes Studium der Veterinärmedizin im Fall der Schlachtier- und Fleischuntersuchung sowie für die Hygienekontrollen von Schlacht-, Zerlegungs- und Wildbearbeitungsbetrieben.

Die Ausbildung als Aufsichtsorgan ist modular mit einer Dauer von 9 Monaten und beinhaltet einen theoretischen Teil sowie einen praktischen Teil in Form von einem Praktikum in einer Überwachungsbehörde. Der praktische Teil wird durch Besichtigungen von öffentlichen, wirtschaftlichen und sozialen Einrichtungen und durch geeignete Veranstaltungen ergänzt (§ 10 LMSVG- Aus- und Weiterbildungsverordnung). Die Module werden mit mündlichen und/oder schriftlichen Prüfungen abgeschlossen. Lehrinhalte, welche auch durch Seminare, Praktika und E-Learning vermittelt werden können, sind gemäß Anlage 1 der Verordnung:

1. Lebensmittelrechtliche Vorschriften einschließlich der Bewertung von diesbezüglichen Verstößen sowie allgemeines Recht
2. Überblick über weitere relevante Vorschriften entlang der Lebensmittelkette (z. B. Futtermittel, Weinrecht, Vermarktungsnormen, Tierschutz, GAP, WTO, FAO/WHO, Codex Alimentarius)
3. Grundzüge der Mikrobiologie, Hygiene im Lebensmittelverkehr, spezielle Lebensmittel- und Betriebshygiene
4. Betriebliche Eigenkontrollsysteme, HACCP- Verfahren, Managementsysteme
5. Durchführung der amtlichen Kontrolle (Überwachungsmethoden, Kontrollverfahren, Prüfung schriftlichen Dokumentenmaterials und sonstiger Aufzeichnungen), Qualitätsmanagement der amtlichen Lebensmittelkontrolle; Schnellwarnsysteme RASFF und RAPEX, Notfallpläne für Krisensituationen einschließlich der Kommunikation zwischen den Mitgliedsstaaten und der Kommission
6. Psychologische Grundlagen der Kontrolltätigkeit, insbesondere Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken
7. Grundzüge der Ernährungslehre und Toxikologie
8. Warekunde und Technologie von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Gebrauchsgegenständen

Der praktische Teil enthält die folgenden Ausbildungsinhalte:

1. Amtliche Kontrolle gemäß dem LMSVG
2. Organisation und Aufgaben der Agentur oder einer Untersuchungsanstalt der Länder im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle
3. Organisation und Aufgaben des BMG.

Die Ausbildung wird mit einer kommissionellen Abschlussprüfung, die sowohl schriftlich, als auch mündlich zu erfolgen hat, abgeschlossen. In der 4-stündigen schriftlichen Prüfung ist an drei Beispielen die Fähigkeit zur selbständigen Erarbeitung von Maßnahmen bzw. von Gutachten nachzuweisen. Nach einer erfolgreich abgeschlossenen schriftlichen Prüfung folgt spätestens 2 Wochen später die mündliche Prüfung (30-15 Minuten).

§ 26 der LMSVG- Aus- und Weiterbildungsverordnung definiert die Verpflichtung zur regelmäßigen Teilnahme an Weiterbildungsveranstaltungen für Lebensmittelkontrolleure in Österreich, zur Aufrechterhaltung ihrer Qualifikation. Aufsichtsorgane haben in einem Zeitraum von zwei Jahren an Weiterbildungsveranstaltungen, im Ausmaß von insgesamt mindestens drei Tagen je 8 Weiterbildungseinheiten zu 50 Minuten, teilzunehmen. Die Aufteilung in eintägige oder halbtägige Weiterbildungsveranstaltungen ist zulässig.

Die zuständige Behörde für die amtliche Futtermittelkontrolle (Kontrolle der gewerblichen Herstellung und des Inverkehrbringens) ist das Bundesamt für Ernährungssicherheit (BAES). Für die Kontrolle der Herstellung, Verwendung bzw. Verfütterung von Futtermitteln auf den landwirtschaftlichen Betrieben sind die Länder (Landeshauptmann) verantwortlich. Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW), kurz

Lebensministerium genannt, ist in Österreich die Oberbehörde im Bereich der Futtermittelkontrolle und koordiniert die Aufgaben der Länder und des Bundesamtes.

Die „*Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, mit der Bestimmungen zur Durchführung des Futtermittelgesetzes 1999 erlassen werden (Futtermittelverordnung 2010)*“ legt die Anforderungen und Regelungen für die amtliche Futtermittelkontrolle fest. Hier ist u.a. auch die erforderliche Grundqualifikation sowie Fortbildung der Kontrolleure (Aufsichtsorgane) in § 15 geregelt. LMK (Aufsichtsorgane), die über das relevante Wissen im Bereich Futtermittel verfügen, können auch ohne eine Weiterbildung die Qualifikation als Futtermittelkontrolleur erlangen, wenn sie die spezifischen Anforderungen in § 15 der Futtermittelverordnung 2010 erfüllen. Zur Aufrechterhaltung ihrer Qualifikation müssen alle Futtermittelkontrolleure mindestens alle fünf Jahre an einer Fortbildung von insgesamt mindestens zwei Tagen teilnehmen.

Fortbildungen werden vor allem durch die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) organisiert. Die Inhalte sind nicht per Gesetz vorgeschrieben, sie basieren auf den Anforderungen des Futtermittelrechts und werden in regelmäßigen Abständen gelehrt. Die Fortbildungen werden in ihrer Häufigkeit und Inhalten dem Bedarf der Kontrolleure angepasst. Beispiele für Schulungsinhalte sind Futtermittelrecht, HACCP, Probenahme-Verfahren. Zusätzlich besuchen die Kontrolleure internationale Fortbildungen, z.B. den kostenlosen Kurs „Better Training for Safer Food“. Teil der praktischen Fortbildung sind außerdem Kontrollbesuche vor Ort, welche durch die zuständigen Behörden (z.B. BAES, Landeshauptmann) begleitet werden.

2.1.3 Amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung in Italien

In Italien wird die amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung von verschiedenen Behörden durchgeführt, die Kontrollen werden von Fachpersonal mit dokumentierten Schulungsnachweisen durchgeführt.

Die beteiligten Behörden sind:

- *Ministero della Salute (Gesundheitsministerium)*: die zentrale staatliche Behörde. Sie befasst sich mit allgemeinen Aufgaben und dem Management im Bereich der Lebensmittelsicherheit, Verarbeitung und Entwicklung von mehrjährigen nationalen Kontrollplänen, Überwachung und Kontrolle der Aktivitäten der anderen Behörden, welche die ihnen von der Regierung übertragenen Aufgaben ausführen.
- *ICQRF (Zuständige Stelle des Ministeriums für Landwirtschaft und Forstwirtschaft)*: Betrugsprävention und Repression im Lebens- und Futtermittelsektor durch Inspektionen und Analysen, Überwachung aller Zertifizierungsstellen im Agrar- und Ernährungssektor, Verhängung von administrativen und finanziellen Sanktionen im Falle von Unregelmäßigkeiten
- *Regionen und autonome Provinzen*: Koordination der lokalen ASL-Aktivitäten (s. nächsten Punkt), Ausarbeitung der regionalen Kontrollpläne, Überwachung und Kontrolle der ASL-

Aktivitäten, Genehmigungen und Kontrollen

- *ASL - Azienda Sanitaria Locale (Lokales Gesundheitszentrum)*: Planung, Programmierung und Umsetzung auf der lokalen Ebene der amtlichen Kontrollen von OSA (Operatore del Settore Sanitario, wörtlich: Lebensmittelunternehmer), welches die natürliche oder juristische Person ist, die für die Einhaltung der Anforderungen der Lebens- und Futtermittelgesetzgebung in der Firma unter seiner / ihrer Steuerung verantwortlich ist.
- *Polizei-Kommando zum Schutz der menschlichen Gesundheit (Abteilung für die Verhinderung der Verfälschung von Lebensmitteln und Getränke)*: baut auf das Gesundheitsministerium. Das Militär führt Inspektionen in allen Unternehmen durch, die an Produktion, Verwaltung, Lagerung oder Verkauf von für den menschlichen Verzehr bestimmten Produkten beteiligt sind.

Die Mitarbeiter der verschiedenen Behörden haben ein breites Qualifikationsspektrum: Tierärzte (Abschluss in Veterinärmedizin), Hygieniker (Ärzte mit Abschluss in Medizin und Spezialisierung in Hygiene und Präventivmedizin), Agronomen (Abschluss in Agrarwissenschaft und / oder Lizentiat von einer Landwirtschaftlichen Fachschule), Industrie-Hygieniker (Diplom in Umwelt und Arbeitsplatz-Präventionstechniken), Ernährungstechnologen (Abschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie und chemische Techniker mit Lizentiat). Eine Ausnahme ist das Polizeikommando, bei dem nur militärisches Personal mit Abschluss in Rechtswissenschaften und / oder Sicherheitswissenschaft eingesetzt wird.

Amtliche Kontrolle im Lebens- und Futtermittelsektor werden hauptsächlich durch die Militärpolizei für den Schutz menschlicher Gesundheit durchgeführt. Eine Abteilung der Polizei ist die NAS (Nucleo Anti Sostituzione – wörtlich: Anti-Fälschungseinheit). Wenn es notwendig ist die Anzahl der NAS Kontrolleure zu erhöhen, wird ein internes Examen angekündigt, bei dem bereits bei der Militärpolizei angestellte Personen miteinander konkurrieren. Am Ende des Verfahrens bestimmt ein Ranking, basierend auf dem Anteil richtiger Antworten im Examen, wer an den weiterbildenden Kursen für Kontrolleure teilnehmen darf. Zusätzlich hängt der finale Rang im Ranking auch von der Stufe des Bildungsabschlusses und von vorheriger Arbeitserfahrung ab.

Die Ersts Schulung für NAS Kontrolleure dauert zwei Monate und besteht aus Frontalunterricht und Übungen. Durchgeführt wird sie von Beamten des Gesundheitsministeriums, Wissenschaftlern des Nationalen Gesundheitsinstitutes und Beamten der Militärpolizei. Inhalte sind:

- Rechtliche Rahmenbedingungen
- Chemie
- Parasitologie
- Mikrobiologie
- Lebensmittelwissenschaft
- Audittechniken und –methoden.

Diesen zwei Monaten mit Unterrichtsstunden und Übungen folgt ein Zeitraum des Mentoring in Form von Kontrollen in Begleitung eines erfahrenen Kontrolleurs, mindestens drei Kontrollen als „Beobachter“ und zwei Kontrollen als „Teamleiter“ des Kontrollbesuchs. Nach den Prüfungen können die neuen Kontrolleure mit der Durchführung von Kontrollen beginnen.

Fortbildungen werden von einigen wenigen nationalen Organisationen durchgeführt. Einige der zuständigen Behörden (z.B. NAS, ICQRF, ASL) führen eine eigene ständige berufliche Weiterbildung für ihre Kontrolleure durch, andere nationale Institute organisieren Fortbildungen für in den amtlichen Kontrollen involvierte Kontrolleure.

Auf Grund dieser fragmentierten Fortbildungssituation für Lebens- und Futtermittelkontrolleure und unter Berücksichtigung der Tatsache, dass jede lokale ASL (auch die kleineren) der insgesamt 146 ASL ihre eigenen Fortbildungen für Kontrolleure organisieren kann, ist es schwierig eine detaillierte und umfassende Analyse durchzuführen.

Die zuständigen Behörden für die Fortbildung der Lebens- und Futtermittelkontrolleure in Italien sind:

- *Ministerium für Landwirtschaft, Lebensmittel und Forstwirtschaft (ICQRF)*: Planung, Gestaltung und Durchführung von Fortbildungen unter Berücksichtigung des Bedarfs, ermittelt durch die Zentralen im Rahmen ihrer jeweiligen Zuständigkeiten. Die Fortbildungen werden in dezentralisierten Kursen in den Räumlichkeiten der Behörde oder als Fernlehrgänge per Videokonferenz durchgeführt, um ein Mindestmaß an Wissen und aktuellen Entwicklungen zu gewährleisten.
- *Gesundheitsministerium*: führt jährliche Schulungen durch unter Berücksichtigung des Schulungsbedarfs, ermittelt durch anderen Behörden. Das Gesundheitsministerium ist außerdem der nationale Kontaktpunkt für das BTSF (Better training for safer food) Schulungsprogramm. Jeder Schulungskurs wird von einem nationalen Referenzzentrum (CRN) mit dem dazugehörigen Thema umgesetzt.
- *-CRN for training and Experimental Veterinary Preventive Medicine Institutes (CRN für Schulung und experimentelle veterinär-präventivmedizinische Institute; IZZSS)*: schlägt dem Gesundheitsministerium Schulungsleitfäden vor und/oder stellt sie zur Verfügung, entwirft den jährlichen Schulungsplan. Organisiert außerdem Präsenzs Schulungen und Fernlehrgänge, nationale und internationale Veranstaltungen, Train-the-Trainer Kurse, gerichtet an internes und externes Personal. Ein wissenschaftliches Komitee, das aus Personen mit nachgewiesener Erfahrung und Expertise besteht, stellt den Schulungsbedarf der LMK und FMK fest. Es gibt ein Online-Schulungsportal, eine Website die für Schulungsaktivitäten vorgesehen ist, und eine E-Learning-Plattform um Fernlehrgänge anzubieten.
- *Nationales Gesundheitsinstitut (ISS – Istituto Superiore di Sanità)*: verwaltet Fortbildungsmaßnahmen für regionale und lokale Behörden sowie interne Mitarbeiter, die an den amtlichen Kontrollen beteiligt sind. Regionen, autonome Provinzen und ASL erheben den Schulungsbedarf, welcher durch das Ministerium für Gesundheit bewertet wird.
- *Regionen (oder autonoma Provinzen), Lokale Gesundheitszentren (ASL)*

Des Weiteren ist es eine Pflicht des Kontrolleurs, sein Wissen bezüglich des geltenden Rechts im Lebens- und/oder Futtermittelsektor auf dem aktuellen Stand zu halten.

Das Gesundheitsministerium hat zu diesem Zweck ein E.C.M. Programm (Educazione Continua in Medicina, Kontinuierliche Fortbildung in der Medizin) etabliert. Jedem Schulungskurs wird eine

bestimmte Anzahl an Kreditpunkten zugeordnet, basierend auf dem Inhalt, der Methode und der Dauer des Kurses. Jeder Kontrolleur muss innerhalb von 3 Jahren mindestens 150 Kreditpunkte durch Teilnahme an von Behörden angebotenen Schulungen erreichen. Die Kontrolleure haben dabei die freie Wahl und können die Kurse besuchen, deren Themen sie für ihre Tätigkeit als hilfreich erachten.

Kontrolleure, die Kontrollen für Regionen oder autonome Provinzen durchführen, müssen mit einer durch die Regionen festgelegten Häufigkeit an Schulungskursen teilnehmen. Einige Regionen haben eine Mindestteilnahme von 80 % an den von den ASL entwickelten Kursen festgelegt, andere setzen mindestens 3 Tage Schulung in einer 3-Jahres-Periode fest.

- Die angebotenen Schulungskurse können sehr unterschiedlich sein: von eintägigen Fortbildungen (8 Stunden) bis zu mehrtägige Fortbildungen (3-5 Tage) mit Vorlesungen und Unterrichtsstunden zu der Erfassung von theoretischen Konzepten der aktuellen EU Gesetzgebung im Bereich Lebensmittel (Reg. (EC) 882/2004, Reg. (EC) 852/2004, Reg. (EC) 853/2004) sowie internationalen Standards und Verordnungen im Bereich Zertifizierung und Inspektion (ISO 17000, ISO 19011, ISO 22000, ISO 9000). Zusätzlich zu den Vorlesungen und Unterrichtsstunden werden Auditsimulationen als Übungen durchgeführt, die alle Phasen eines Audits (Auditplanung, Eröffnungsgespräch, Auditaktivitäten, Anschlussgespräch, Erstellung des Auditberichts) und die Bewertung der Dokumentation (Checkliste) beinhalten, um die Konformität mit den geltenden Standards zu verifizieren.
- Praktischer Teil vor Ort in kleinen Gruppen von 5-10 Personen (Auditteam). An einem Tag wird ein Audit in Lebens- oder Futtermittelunternehmen durchgeführt und anschließend der Auditbericht ausgearbeitet.

Eintägige Fortbildungen können eine kurze Prüfung am Ende der Fortbildung enthalten, dies ist jedoch keine generelle Regelung. Mehrtägige Fortbildungen, die einen praktischen Teil vor Ort enthalten, werden grundsätzlich mit einer Prüfung abgeschlossen, um den Lernerfolg der Teilnehmer zu ermitteln.

Kürzlich wurde eine Vereinbarung von den autonomen Provinzen und Regionen, welche die amtlichen Kontrollen gemäß VO (EU) 882/2004 durch die ASL durchführen, unterzeichnet. Diese Vereinbarung sieht nationale Kurse für alle Ausbilder/Trainer in den Regionen nach einem Train-the-Trainer-Konzept vor. Die Fort- und Ausbildung von Kontrolleuren, die auf regionaler Ebene eingesetzt werden, wird so durch den Einsatz von Trainern mit der gleichen Ausbildung auf nationaler Ebene harmonisiert.

2.1.3 Amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung in Polen

Die Aufgaben der amtlichen Lebens- und Futtermittelüberwachung in Polen sind unter fünf Kontrollbehörden, zugehörig zu drei Ministerien, aufgeteilt:

- die Staatliche Gesundheitskontrolle (Panstwowa Inspekcja Sanitarna) unter dem Gesundheitsministerium,

- die Veterinärkontrolle (Inspekcja Weterynaryjna), der Staatliche Pflanzengesundheits- und Samen-Kontrolldienst (Panstwowa Inspekcja Ochrony Roslin i Nasiennictwa) und der Kontrolldienst für Landwirtschaft und Lebensmittelqualität (Inspekcja Jakosci Handlowej Artykułów Rolno-Spozywczych; IJHAR-S) unter dem Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (Ministry of Agriculture and Rural Development, MARD),
- und die Gewerbeaufsicht (Inspekcja Handlowa) unter dem Amt für Wettbewerb und Verbraucherschutz (unter dem Premierminister).

Während das Gesundheitsministerium ausschließlich für die Gesundheit und die Sicherheit von Lebensmitteln und das Amt für Wettbewerb und Verbraucherschutz ausschließlich für die Handelsqualität von Lebensmitteln zuständig ist, ist das MARD für beide Bereiche mitverantwortlich sowie zusätzlich für die Sicherheit von Futtermitteln zuständig. Auf Grund dieser sich überschneidenden Zuständigkeiten und Doppelkontrollen ist es geplant, die drei Aufsichtsbehörden (Kontrollen zugehörig zum MARD) in einer zukünftigen Staatlichen Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit zusammenzufassen.

Zurzeit sind alle Kontrollbehörden für ihre eigene Schulungspolitik und ihre Schulungspläne verantwortlich und unabhängig in der Ausgestaltung der Schulungskonzepte. Jede Behörde verfügt über eine Abteilung für Personal und Schulungen, welche die Schulungen koordiniert und durchführt.

Alle fünf der genannten Kontrollbehörden sind gemäß ihrem Zuständigkeitsbereich in die Kontrolle von Produkten aus ökologischer Produktion involviert, kraft des nationalen Akt für ökologische Landwirtschaft von 2009. Die Funktion als zuständige Behörde gemäß Artikel 27 der Verordnung des Rates VO (EU) Nr. 834/2007 ist jedoch dem Kontrolldienst für Landwirtschaft und Lebensmittelqualität (IJHAR-S) zugewiesen, genauer dem Haupt-Landwirtschafts- und Lebensmittelqualitätskontrolleur (GIJHAR-S). Die nachfolgenden Informationen zu Mitarbeiterschulungen wurde von der Abteilung für biologische Landwirtschaft und regionale Produkte (Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych, BRE) bereitgestellt. Für die anderen Kontrollbehörden können vergleichbare Schulungskonzepte angenommen werden.

GIJHAR-S's Abteilung für Personalmanagement und Schulungen ist u.a. verantwortlich für die Umsetzung der Schulungspolitik. Jedes Jahr wird basierend auf dem gemeldeten Schulungsbedarf ein Schulungsplan erstellt. GIJHAR-S garantiert seinen Mitarbeitern kontinuierliche Fortbildung und berufliche Verbesserung in Form von Schulungen, Workshops, Seminaren und Fremdsprachenkursen. In 2011 waren 22 Themen auf der Liste für die Mitarbeiterschulungen, in 2012 waren es 11 Themen. Die Fortbildungen werden von GIJHAR-S selbst sowie seinen regionalen Strukturen und von externen Institutionen durchgeführt.

BRE hat die Aufsicht für interne Schulungen bezüglich der ökologischen Produktion und deren Kontrolle. Der geforderte Bildungsgrad für Personal in der ökologischen Kontrolle ist mindestens ein Universitätsabschluss in Agrarwirtschaft, Lebensmittelwissenschaft oder Umweltschutz. Zurzeit gibt es 8 Ökokontrolleure in der ökologischen Abteilung BRE des GIJHAR-S und weitere 60 Öko-Kontrolleure in 16 regionalen Behörden. In den Jahren 2011 und 2012 wurden interne Prüfungen organisiert, um das Wissen der Öko-Kontrolleure der zuständigen Behörde (IJHAR-S) zu verifizieren.

Des Weiteren gibt es auch Schulungen für regionale Kontrolleure, die von MARD und GIJHAR-S organisiert werden. Ein wichtiger Baustein für die berufliche Verbesserung der IJHAR-S Mitarbeiter ist die Teilnahme an zahlreichen nationalen und internationalen Schulungen, Seminare, Konferenzen und Messen. In 2012 hat das Personal von BRE sowie Kontrolleure der regionalen IJHAR-S Strukturen außerdem an den Schulungskursen „Better Training for safer food“ (BTSF) für ökologische Landwirtschaft und geographische Indikatoren teilgenommen. Ziel war die Einführung einer neuen Strategie im Bereich Lebensmittelrecht, Prinzipien der Tiergesundheit und des Tierwohls sowie der Pflanzengesundheit. Die Mitarbeiter des GIJHAR-S waren in die Vorbereitung und Durchführung mehrere relevanter Präsentationen für das BTSF Programm involviert.

Weiterführende Informationen zum genauen Schulungsinhalt und den Schulungsmethoden sowie Informationen zu den Schulungen und der Kompetenz von Lebensmittel- und Futtermittelkontrolleuren (nicht Öko-Kontrolleuren) sind leider nicht verfügbar.

2.2 Controls according to Reg. (EU) No. 1151/2012 (replacing No. 509/2006 and 510/2006)

Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 legt Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel fest und ersetzt die VO (EU) Nr. 509/2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln sowie die VO (EU) Nr. 510/2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. Dies bedeutet, dass die VO (EU) Nr. 1151/2012 drei EU-Qualitätsprogramme abdeckt: geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.), geschützte geografische Angabe (g. g. A.) und garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.).

Titel V der Verordnung (Gemeinsame Bestimmungen) definiert in Kapitel 1 die amtlichen Kontrollen dieser Produkte:

„Die Mitgliedstaaten benennen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 die zuständige(n) Behörde(n), die für die amtlichen Kontrollen zuständig ist/sind, mit denen geprüft wird, ob die rechtlichen Anforderungen im Zusammenhang mit den durch die vorliegende Verordnung eingeführten Qualitätsregelungen erfüllt sind. (...)

Die amtlichen Kontrollen umfassen Folgendes:

- a) Überprüfung der Übereinstimmung eines Erzeugnisses mit der entsprechenden Produktspezifikation und
- b) Überwachung der Verwendung der eingetragenen Namen zur Beschreibung eines in Verkehr gebrachten Erzeugnisses im Einklang mit Artikel 13 für unter Titel II eingetragene Namen und im Einklang mit Artikel 24 für unter Titel III eingetragene Namen.“

Die zuständigen Behörden für die Kontrollen auf dem Markt sind im Internet für jeden Mitgliedsstaat der EU veröffentlicht (http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/compliance-authorities_en.pdf).

Gemäß der VO (EU) 1151/2012 haben die zuständigen Behörden die Möglichkeit spezifische

Aufgaben im Zusammenhang mit den amtlichen Kontrollen der Qualitätsregelung an Kontrollstellen zu übertragen, welche gemäß der Europäischen Norm EN 45011 oder dem ISO/IEC-Leitfaden 65 (Allgemeine Kriterien für Produktzertifizierungsstellen) akkreditiert sind. Behörden/Kontrollstellen, die für die Sicherstellung der Einhaltung der Spezifikationen zuständig sind, können in der DOOR-Datenbank der EU für jede Spezifikation eingesehen werden (<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>).

Das folgende Verfahren ist ein Beispiel zur Umsetzung der Kontrollen im deutschen Bundesland Nordrhein-Westfalen (NRW). Die zuständige Kontrollbehörde LANUV (Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW) hat entschieden, Aufgaben an Kontrollstellen zu übertragen. Die Produkt-Zertifizierung vor der Vermarktung, welche die Gewährleistung der Einhaltung von Spezifikationen bedeutet, wird durch staatlich zugelassene private Kontrollstellen durchgeführt. Diese privaten Kontrollstellen müssen ihre Zulassung vorab formal beim LANUV beantragen (Antragsformular: <http://www.lanuv.nrw.de/verbraucher/pdf/Anlage%201.pdf>). Die Kontrollkonzepte und Kriterien der Kontrollstellen werden zusammen mit dem LANUV abgestimmt.

Für die Schulung der LANUV Mitarbeiter im Büro und Außendienst werden regelmäßig Workshops vom LANUV organisiert und durchgeführt. Die Schulung der Kontrolleure der privaten Kontrollstellen wird von den Kontrollstellen selbst organisiert und durchgeführt, d.h. die Kontrollstellen sind für die Methoden und Inhalte verantwortlich. Anforderungen an die Schulungen werden in gewisser Weise durch die Verordnung (EU) 1151/2012 selbst gestellt. Der Geltungsbereich der Verordnung ist relativ schmal im Vergleich zur Bio-Verordnung, daher ist der Inhalt für die Schulungen der Kontrolleure weniger umfangreich. Den Kontrolleuren wird in den Schulungen insbesondere vermittelt, wie eine definierte Spezifikation Schritt für Schritt zu überprüfen ist.

2.3 Kurzer Vergleich der Schulungskonzepte in der amtlichen Lebens- und Futtermittelkontrolle

Unterschiede können bereits bei der geforderten Grundqualifikation von Lebens- und Futtermittelkontrolleuren in den betrachteten Mitgliedsstaaten der EU gesehen werden. In Deutschland benötigen LMK und FMK eine Erstausbildung sowie zusätzlich eine berufliche Aus- bzw. Weiterbildung (24 Monate für Lebensmittelkontrolleure, 6 Monate für Futtermittelkontrolleure). Allerdings müssen potenzielle FMK eine höhere Grundqualifikation in der beruflichen Ausbildung vorweisen, um an der Weiterbildung teilzunehmen z. B. ein abgeschlossenes Hochschulstudium oder 3 Jahre Futtermittel-relevante Berufserfahrung.

In Österreich benötigen zukünftige LMK ebenfalls eine Grundqualifikation bevor sie mit der Weiterbildung zum Kontrolleur beginnen können. Die geforderte Grundqualifikation variiert, es wird z.B. ein Diplom einer höheren Lehranstalt ebenso anerkannt wie ein Universitätsabschluss in spezifischen Fächern. Die zusätzliche Weiterbildung zu dieser Grundqualifikation ist jedoch für alle zukünftigen LMK verpflichtend. LMK, genannt Aufsichtsorgane, welche über das relevante Wissen bezüglich Futtermittel verfügen, können sich auch ohne extra Weiterbildung zum FMK

qualifizieren, wenn sie die in § 15 der Futtermittelverordnung 2010 (Österreich) festgelegten Anforderungen erfüllen. In Italien haben die Mitarbeiter der unterschiedlichen Behörden ein breites Qualifikationsspektrum. Die Ersts Schulung für LMK und FMK dauert 2 Monate mit theoretischen Unterrichtsstunden, gefolgt von einer Phase des Mentoring in Form von Inspektionen in Begleitung eines erfahrenen Kontrolleurs. Informationen für Polen sind nicht vorhanden.

Die Struktur der Ersts Schulung/Weiterbildung für neue Kontrolleure ist vergleichbar. Die Schulung ist modularer aufgebaut mit theoretischen und praktischen Modulen sowie einer Abschlussprüfung am Ende der Schulungs-/Weiterbildungsphase. Die Dauer dieser Schulung/Weiterbildung ist jedoch sehr unterschiedlich (24 Monate in Deutschland, 9 Monate in Österreich, 2 Monate und mehr in Italien, keine Information für Polen vorhanden). Die Inhalte sind wiederum vergleichbar für alle Mitgliedsstaaten, da sie durch die Verordnung (EU) 882/2004 festgelegt sind.

Am weitesten verbreitet sind Präsenzs Schulungen in Form von Unterrichtsstunden mit Präsentationen und allgemeinen Diskussionen. Zusätzliche Elemente sind Vor-Ort Besuche von Unternehmen (auch als Witnesskontrollen) und interaktive Seminare (inklusive Rollenspiele, Fallstudien, Auditsimulationen, kleine Arbeitsgruppen). Manchmal wird auch E-Learning für Fernlehrgänge eingesetzt.

S Schulungen und Fortbildungen für erfahrene Kontrolleure sind ebenfalls modular aufgebaut – Kontrolleure können die Fortbildungen, die sie besuchen, frei wählen. Die Gesamtdauer muss jedoch mit der vorgeschriebenen Dauer in den offiziellen Verordnungen übereinstimmen. In Deutschland sind für LMK 3 Tage alle 2 Jahre vorgeschrieben, für FMK eine Woche alle zwei Jahre. In Österreich sind es sowohl für LMK als auch für FMK drei Tage alle 2 Jahre. In Italien wird die Häufigkeit von den Regionen festgelegt (z.B. eine Mindestteilnahme von 80 % an den von den ASL entwickelten Kursen, mindestens 3 Tage Schulung in einer Periode von 3 Jahren).

Der Inhalt der Schulungen und Fortbildungen orientiert sich an den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 882/2004 sowie an aktuellen Geschehnissen, Ereignissen und Skandalen im Lebens- und Futtermittelsektor.

4 Beschreibung privater Zertifizierungssysteme und ihre Schulungskonzepte

Im folgenden Kapitel werden verschiedene private Zertifizierungssysteme und ihre Schulungskonzepte im Detail beschrieben. Generell muss zwischen der Schulung, Qualifikation und Erstzulassung neuer Auditoren sowie der Aufrechterhaltung der Qualifikation von bereits zugelassenen Auditoren unterschieden werden. Die relevanten Aspekte und Elemente der Schulungskonzepte in den verschiedenen Systemen sind in Tabelle 1 aufgeführt.

4.1 Private Zertifizierungssysteme

4.1.1 British Retail Consortium (BRC) Global Standards

1998 hat das British Retail Consortium (BRC, ein Wirtschaftsverband von britischen Einzelhandelsunternehmen) den BRC Food Technical Standard für die Bewertung von Eigenmarkenproduzenten des Handels eingeführt. In kurzer Zeit gewann der Standard an Bedeutung für die Unternehmen in der Branche. Die Nutzung außerhalb Großbritanniens machte ihn zu einem globalen Standard, der nicht nur für die Bewertung von Eigenmarkenproduzenten eingesetzt wird, sondern auch den Rahmen für Lieferantenbewertungsprogramme und die Produktion von Markenprodukten vorgibt.

Auf Grund der breiten Akzeptanz des BRC Food Technical Standards, hat der BRC begonnen weitere Standards zu veröffentlichen:

- Packaging Standard (first published in 2002)
- Consumer Products Standard (first published in 2003,
- BRC Global Standard - Storage and Distribution (first published in 2006).

2009 ist der BRC eine Partnerschaft mit der Retail Industry Leaders Association (RILA) in Amerika eingegangen, um eine Ausgabe des Global Standard für Konsumgüter speziell für Nordamerika zu entwickeln.

Alle Standards werden mindestens alle 3 Jahre nach intensiver Konsultation mit den Interessensgruppen (Stakeholdern) überprüft, überarbeitet und aktualisiert.

Weitere Informationen zu den unterschiedlichen Standards gibt es unter: <http://www.brcglobalstandards.com>. Die Standards selbst sind im BRC Bookshop käuflich zu erwerben.

BRC Auditoren

Anforderungen an die Grundqualifikation der Auditoren sind im Annex 3 des BRC Food Safety Standard (Globaler Standard für die Lebensmittelsicherheit) sowie im ergänzenden Dokument „F015: BRC Global Standard for Food Safety Issue 6: Guidelines on satisfying Auditor Competence for the BRC Global Standard for Food Safety“ (Leitlinien zur Erfüllung der Auditorkompetenz für den BRC Global Standard for Food Safety)“ festgelegt.

BRC-Auditoren müssen über die folgende Qualifikation verfügen:

- einen angemessenen höheren Bildungsabschluss wie z.B. ein Abschluss oder Diplom in einem lebensmittelspezifischen oder biowissenschaftlichen Fach.
- eine angemessene Arbeitserfahrung nach Abschluss der Ausbildung (mindestens 5 Jahre im Bereich der Lebensmittelindustrie, was Arbeit in der Qualitätssicherung oder Lebensmittelsicherheit in der Herstellung, Einzelhandel, Untersuchung und Behörde mit einschließt)
- eine anerkannte Qualifikation als Third Party Auditor (40 Stunden mit Prüfung, nur ein registrierter Kurs Managementsystem-Auditleiter, z.B. IRCA, oder der BRC Third Party Auditor Kurs durch einen zugelassenen BRC Trainer, wird anerkannt,)
- eine Qualifikation in HACCP oder Risikobewertung (mind. einen zweitägigen HACCP Kurs)
- eine BRC Schulung in den spezifischen Globalen Standards (durchgeführt durch einen zugelassenen BRC Trainer), bestanden mit „gut“ (merit pass)
- Auditerfahrung – eine spezifische Anzahl an Audits einschließlich Audits nach den BRC Global Standards (eine betreute Schulungs-Phase im praktischen Audit einschließlich Witness-Audits, insgesamt 10 Audits oder 15 Audittage im Bereich Third-Party-Lebensmittelsicherheitsaudits nach GFSI anerkannten Standards, davon mindestens 5 Audits nach dem Global Standard for Food Safety)

Bezüglich der 5 Audits nach dem BRC Global Standard for Food Safety gilt, dass neue Auditoren bei den ersten zwei BRC Audits durch erfahrene Auditoren begleitet werden. „Audit“ 3 und 4 kann eine Kombination der folgenden Punkte sein:

- begleitete Audits mit einem erfahrene BRC Auditor
- ergänzende Schulung/ Coaching mit Bezug zum Standard, um ein tieferes Verständnis für die praktische Anwendung der Auditanforderungen zu entwickeln, vermittelt durch Übungen, Rollenspiele und Diskussionsgruppen – Mindestdauer 2 Tage (s. Appendix 2 von F015)

In allen Fällen, in denen ein Auditor als ausreichend geschult bewertet wird, ist das fünfte Audit ein begleitetes Witnessaudit (witness sign off audit gemäß Verfahren BRC018).

Zusätzlich müssen die Auditoren in jeder Produktkategorie, in der sie auditieren sollen, kompetent sein und die entsprechende Erfahrung bezüglich des Produkts und den zugehörigen Technologien vorweisen. Typische Produktkategorien mit geforderten Technologiekenntnissen sind in Anhang 1 der FB015 aufgeführt. Generell wird erwartet, dass ein Auditor eine Kombination der folgenden Punkte aufweist:

- mindestens 6 Monate Arbeitserfahrung in einer zu der Kategorie zugehörigen Branche mit Verantwortlichkeiten in Qualitäts- oder technischen Funktionen
- mindestens 6 Monate Arbeitserfahrung in einer Beratungskapazität mit Verantwortlichkeiten in Qualitäts- oder technischer Beratung
- mindestens 5 durchgeführte Audits / 10 Manntage in der entsprechenden Kategorie

Erfahrene Auditoren, die bereits für die BRC Global Standards zugelassen sind, müssen mit jeder neuen Version eines Standards ein BRC Training besuchen, z.B. ein 2-tägiges Training bei dem Wechsel von Version 5 auf Version 6 des BRC Global Standard on Food Safety. Jeder Auditor muss mindestens 5 Audits nach einem Standard pro Jahr durchführen (einschließlich Einschreibungsaudits oder Teile eines unangekündigten Audits Option 2), um seine Qualifikation in diesem Standard aufrecht zu erhalten.

Der Auditor muss außerdem durch die Zertifizierungsstelle kontinuierlich geschult werden. Er muss auf dem Laufenden gehalten werden bezüglich „Best Practice“ Regelungen in der jeweiligen Kategorie, Zugang zu relevanten rechtlichen Regelungen haben und diese anwenden können. Zu den durchgeführten Schulungen liegen Aufzeichnungen vor. Es wird erwartet, dass die Auditoren sich kontinuierlich fortbilden um ihr Wissen und ihre Erfahrung auf dem aktuellsten Stand zu halten. Des Weiteren muss mindestens alle zwei Jahre ein Witness-Audit für jeden Auditor durchgeführt werden.

4.1.2 GLOBALG.A.P. Standards

GLOBALG.A.P. startete 1997 als EUREPGAP, eine Initiative von Einzelhändlern die der Euro-Retailer Produce Working Group angehörten. Britischen Einzelhändlern, die mit Supermärkten in Kontinentaleuropa zusammen arbeiteten, wurden sich der wachsenden Bedenken der Verbraucher, hinsichtlich Produktsicherheit, Umweltverträglichkeit und Gesundheit sowie Sicherheit und Wohlergehen der Arbeiter und Tiere, bewusst. Ihre Lösung war es, die eigenen Standards und Verfahren zu harmonisieren und ein unabhängiges Zertifizierungssystem für Good Agricultural Practice (G.A.P., gute landwirtschaftliche Praxis) zu entwickeln. Um die globale Reichweite und auch das Ziel führender internationaler G.A.P. Standards zu werden, änderte EUREPGAP 2007 seinen Namen in GLOBALG.A.P.

G.A.P. setzt freiwillige Standards für die Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produktionsprozessen (inklusive Aquakultur). Es dient als praktisches Handbuch G.A.P. auf der gesamten Welt. Die Basis ist eine gleichberechtigte Partnerschaft zwischen landwirtschaftlichen Erzeugern und Einzelhändlern, die effiziente Zertifizierungsstandards und -verfahren etablieren möchten.

Die folgenden Standards sind unter GLOBALG.A.P. verfügbar:

1. GLOBALG.A.P. INTEGRATED FARM ASSURANCE STANDARD (IFA) ist ein einzelner integrierter Standard mit modularen Anwendungen für verschiedene Produktgruppen, von Pflanzen- und Viehproduktion bis zu Pflanzenvermehrungsgut und Mischfutterproduktion.
2. GLOBALG.A.P. COMPOUND FEED MANUFACTURER STANDARD (CFM): GLOBALG.A.P. hat Regeln und Vorschriften festgelegt, um ein etabliertes Qualitätssicherungssystem von Mischfutttermittelherstellern anzuerkennen.
3. GLOBALG.A.P. LIVESTOCK TRANSPORT (LT) (Viehtransport)
4. GLOBALG.A.P. PLANT PROPAGATION MATERIAL STANDARD (PPM): gesichertes Pflanzenvermehrungsgut stellt eine gute Basis für eine solide, gesicherte

Pflanzenproduktion dar.

5. GLOBALG.A.P. RISK ASSESSMENT ON SOCIAL PRACTICE (GRASP): GRASP ist ein freiwilliges Modul welches die GLOBALG.A.P. Zertifizierung mit einer Bewertung von grundlegenden Kriterien bezüglich des Wohlergehens der Arbeiter ergänzt. Es ist eine Erweiterung des GLOBALG.A.P. IFA Standards. Das Ergebnis beeinflusst nicht die GLOBALG.A.P. Zertifizierung, aber es stellt eine zusätzliche Information in der Wertschöpfungskette dar.
6. GLOBALG.A.P. CHAIN OF CUSTODY (CoC) (Wertschöpfungskette)

Weitere Informationen sowie die aktuell gültigen Standards finden sich unter:
<http://www.globalgap.org>

GLOBALG.A.P.-Auditoren und -Kontrolleure

Im GLOBALG.A.P Schema sind Anforderungen und Qualifikationskriterien sowohl für Auditoren als auch Kontrolleure festgelegt. Sie finden sich in „Allgemeines Regelwerk Teil II – Regeln für Zertifizierungsstellen und zur Akkreditierung“ in Anlage III.2 (GLOBALG.A.P. CB Auditor Qualifikationen - Option 1 mehrere Standorte mit QMS; Optionen 2 und 4), und Anlage III.1 (Qualifikationen der GLOBALG.A.P. CB Kontrolleure - Optionen 1 und 3).

Für die Erstzulassung muss der Kontrolleur oder Auditor die folgenden Anforderungen erfüllen:

- formale Qualifikation: nach der mittleren Reife mindestens eine zweijährige Zusatzausbildung mit Abschluss in einem Fachbereich, der im Zusammenhang mit dem Geltungsbereich der Zertifizierung steht (Pflanzen und/oder landwirtschaftliche Nutztiere und/oder Aquakulturen und/oder Futtermittelherstellung/Tierernährung)
- Schulung: Kontrolleure müssen einen Tageskurs zum Thema praktische Kontrolle, in dem die Grundlagen von Kontrollen behandelt werden, absolvieren; Auditoren müssen einen Lead Assessor Kurs erfolgreich abschließen, der auf den Grundlagen der ISO 19011 basiert (Minstdauer 37 Stunden) sowie praktische Auditerfahrung haben (mindestens 10 Tage im Bereich Managementsysteme z.B. ISO 9000, ISO 22000, BRC Food, IFS Food)
- Weitere Schulungen entweder als Bestandteil der formalen Qualifikation (Abschluss/Diplom) oder durch erfolgreichen Abschluss offiziellen Kurse zu HACCP Prinzipien, Lebensmittelhygiene und Schulungen für die relevante Produktrichtung (z.B. für Pflanzen Schulungen zu Pflanzenschutz, Düngemittel und integriertem Pflanzenschutz)
- Abschluss eines GLOBALG.A.P. Online Trainings (alle Onlinetests mit den zugehörigen Updates)
- Mindestens zwei Jahre praktische Erfahrung in der jeweiligen Produktrichtung und insgesamt 3 Jahre Erfahrung im landwirtschaftlichen Sektor

Neue Kontrolleure müssen vor der Zulassung mindestens eine Kontrolle bei einem Option 1 Erzeuger oder einem Option 2 Erzeugergruppenmitglied begleiten (neue Auditoren zusätzlich ein Option 2 QMS Audit) sowie durch die Zertifizierungsstelle bei mindestens einer Kontrolle Option 1 Erzeuger oder einer Kontrolle Option 2 Erzeugergruppenmitglied (neue Auditoren zusätzlich bei einem Option 2 QMS Audit). Zusätzliche müssen Auditoren an einer „CB Option 2 Auditor

Schulung“ teilnehmen und das Examen für jede neue Standardversion bestehen.

Bereits zugelassene GLOBALG.A.P.-Auditoren müssen zur Aufrechterhaltung ihrer Qualifikation die nachfolgenden Anforderungen erfüllen:

- 5 Kontrollen/Audits oder 10 Kontroll-/Audittage pro Jahr (um ihr Standardwissen aktuelle zu halten und in der GLOBALG.A.P. Datenbank registriert zu bleiben)
- Witness-Kontrollen bzw. –Audits einmal alle 4 Jahre
- Abschluss des GLOBALG.A.P. Onlinetrainings für neue Versionen und Bestehen der Onlinetests (einschließlich Tests für Updates) innerhalb von 3 Monaten nach Veröffentlichung
- Abschluss der geforderten CB Inhouse Schulung für die jeweilige Produktrichtung

Die Inhouse Schulungen werden durch den Produktgruppen- und Versions-spezifischen CB In-House Trainer durchgeführt. Der In-House Trainer muss die durch GLOBALG.A.P. angebotene Präsenzs Schulung “CB Inhouse-Trainer Kurs” besuchen und die Prüfungen für jede Produktgruppe bestehen, für die die CB Zertifikate ausstellen möchte.

Der Inhouse-Trainer ist verantwortlich für die Schulung aller GLOBALG.A.P. Kontrolleure und Auditoren einer CB (Präsenzs Schulungen) und stellt sicher, dass die Kontrolleure und Auditoren die geforderten Schulungen und Tests durch GLOBALG.A.P. absolvieren.

4.1.3 GMP+ Feed Safety Assurance (GMP+ FSA) und GMP+ Feed Responsibility Assurance (GMP+ FRA)

GMP steht für Good Manufacturing Practices (Gute Herstellungspraxis). In 1992 startete das aktuelle GMP+ Futtermittel Zertifizierungsprogramm. Danach entwickelte es sich zu einem vollwertigen Zertifizierungssystem durch die Integration von ISO-Qualitätsmanagement-Anforderungen, HACCP und anderen Elementen. Das „+“ steht für diese Integration von HACCP.

Heute besteht das GMP+ Feed Certification Scheme aus zwei Modulen: GMP+ Feed Safety Assurance (GMP+ FSA; (das sich auf die Futtermittelsicherheit konzentriert) und GMP+ Feed Responsibility Assurance (GMP+ FRAU; das auf nachhaltige Futtermittel abzielt). Es ist bestimmt für die Zertifizierung von Unternehmen in der Futtermittelkette auf der ganzen Welt anwendbar.

Das Modul GMP+ FSA wurde entwickelt, um die Unbedenklichkeit von Lebensmitteln zu gewährleisten und um Verbrauchern Sicherheit darüber zu verschaffen, dass Futtermittelerzeugnisse verantwortungsbewusst hergestellt, ver- und bearbeitet, vertrieben, gelagert und transportiert werden. Die Voraussetzungen für die Gewährleistung der Futtermittelsicherheit sind in GMP+-Standards festgelegt.

Weitere Informationen und die aktuellen Zertifizierungsdokumente finden sich unter: <https://www.gmpplus.org>

GMP+ Auditors

Das GMP+ Dokument "GMP+ C1 – Zulassungsvoraussetzungen und -verfahren für Zertifizierungsstellen", insbesondere Anlage 2, definiert die Anforderungen an Auditoren im GMP+ System.

Auditoren benötigen für das GMP+ FSA Modul

- eine relevante Ausbildung im Agrar-, Lebensmittel-, Logistik-, Transport- oder Laborbereich auf mindestens Bachelor-Niveau oder mindestens ein gleichwertiges Erfahrungsniveau
- Kenntnisse und Fertigkeiten in Bezug auf Methoden und Techniken, welche sich auf die Bewertung von Qualitätsmanagementsystemen beziehen
 - HACCP für Futtermittel, HACCP für Lebensmittel oder ISO 22000
 - GMP+ FSA-Modul
 - Futtermittelgesetzgebung
- Die Erfüllung der Anforderungen für Auditoren nach EN ISO19011 sowie Schulung als leitender Auditor (mit IRCA-Anerkennung oder nachweislich gleichwertig)
- mindestens 3 Audits eigens für diesen Anwendungsbereich oder gleichwertige Systeme im Sinne der Bestimmungen von „GMP+ BA10 Mindestanforderungen an die Beschaffung“ des GMP+ FSA scheme (Begleitung durch einen erfahrenen GMP+-Auditor)
- mindestens 5 selbständig durchgeführte Audits im zutreffenden Arbeitsbereich (z.B. andere(n) GMP+-Anwendungsbereich(e), mit denen GMP+ austauschbar ist, HACCP feed / food, ISO 9001/22000, BRC, IFS oder FSSC 22000).
- nachweislich ein festgelegtes Erstausbildungsprogramm (der Inhalt des Ausbildungsprogramms hat sich nachweislich auf den Anwendungsbereich zu beziehen)
- je GMP+-Anwendungsbereich den erfolgreichen Abschluss einer Erstprüfung.

Zugelassene Auditoren müssen mindestens für die Dauer der verpflichteten Stundenzahl je Jahr an dem von der Zertifizierungsstelle veranstalteten Fachgespräch (= Schulung) teilnehmen. Je zugelassenen Anwendungsbereich beträgt diese 8 Stunden mit einer Höchstdauer von 32 Stunden. Außerdem sind äquivalente Standards und Anwendungsbereiche formuliert worden, für die Befreiungen möglich sind (s. GMP+ C1).

Die Fachgespräche werden als Präsenzveranstaltung durchgeführt, Methode und Inhalt wird durch die CB festgelegt. Sie enthalten z.B. Präsentationen von CB Mitarbeitern oder externen Referenten aus relevanten Bereichen (z.B. Futtermittelrecht) sowie Diskussionen von Fallbeispielen aus der täglichen Arbeitserfahrung der Auditoren. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Vorbereitung auf die periodischen Prüfungen von GMP+, z.B. mit Beispielen aus vergangenen Prüfungen.

Zur Aufrechterhaltung der Zulassung müssen alle Auditoren jeweils zum Ablauf der Zulassung die periodische Prüfung absolvieren. In Abhängigkeit vom Ergebnis der Prüfung wird die Zulassung um bis zu 3 Jahre verlängert. Des Weiteren muss zur Aufrechterhaltung der Zulassung jeder Auditor jährlich je Standard bzw. Anwendungsbereich, für den der jeweilige Auditor zugelassen ist, mindestens fünf Audits durchführen. Die Befreiungen gelten auch hier, d.h. ein Audit / eine

Prüfung in einem bestimmten Anwendungsbereich kann auch als Audit / Prüfung für einen anderen definierten Anwendungsbereich gelten (s. Dokument GMP+ C1)

4.1.4 International Featured Standards (IFS)

Die Mitgliedsunternehmen des HDE – Hauptverband des Deutschen Einzelhandels - und des FCD – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution - haben einen Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandard für Eigenmarken des Handels entwickelt, den International Food Standard. Er dient der einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsniveaus der Produzenten. Er ist einsetzbar für alle Fertigungsstufen, die an die landwirtschaftliche Erzeugung anknüpfen, in denen Lebensmittel „bearbeitet“ werden.

Im Jahr 2003 wurde die erste Version (Version 3) des IFS-Standards in den Markt eingeführt, für Version 5 des IFS Food Standards hat sich der italienische Einzelhandelsverband angeschlossen. 2012 wurde die neueste Version (Version 6) von der neu gegründeten IFS Management GmbH veröffentlicht.

Nach dem Beginn mit dem International Food Standard in 2003 wurden kontinuierlich weitere Standards entwickelt, weshalb die Marke in International Featured Standards umbenannt wurde. Bis jetzt gibt es 6 verschiedene global anwendbare Standards:

- IFS Food: Standard für Unternehmen, die lose Lebensmittelprodukte verarbeiten oder handhaben
- IFS Cash & Carry/ Wholesale: Standard, der alle Handhabungsaktivitäten von losen und verpackten Produkten in Cash-&-Carry-Märkten oder Großhandelsunternehmen abdeckt (beinhaltet auch Verarbeitungsaktivitäten, wenn kleine Mengen von Produkten betroffen sind)
- IFS HPC: Standard für Unternehmen, die lose Haushalts- und Körperpflegeprodukte verarbeiten oder handhaben
- IFS Logistics: Standard für Unternehmen und Dienstleister, die Food- oder Non-Food-Produkte logistisch handhaben
- IFS Broker: Standard für Unternehmen, die Waren einkaufen, aber nicht zwangsläufig mit den Waren in Berührung kommen und diese Waren direkt an den Kunden liefern lassen
- IFS PACsecure: Verpackungsmaterial-Sicherheits- und Qualitätsstandard, der auf alle Arten von Primär- und Sekundärverpackung anwendbar ist

Weitere Informationen und die aktuellen Standards finden sich unter: <http://www.ifs-certification.com>

IFS Auditoren

Die spezifischen Anforderungen für IFS Auditoren sind in den IFS Standards festgelegt (z.B. im IFS Food Standard). In diesem Bericht wird exemplarisch die Qualifikation für den IFS Food Standard Version 6 dargelegt, welches der am meisten verbreitete Standard ist. Die

Qualifikationen für die anderen Standards basieren größtenteils auf den Anforderungen für IFS Food Auditoren. Eine Sonderregelung des IFS Standards ist es, dass Auditoren ausschließlich für eine Zertifizierungsstelle arbeiten können, nicht für mehrere Zertifizierungsstellen.

Die Auditoren benötigen

- eine Ausbildung im Lebensmittelsektor
 1. Hochschul- bzw. Universitätsabschluss in einem lebensmittelbezogenen Studiengang (Bachelor/Master bzw. gleichwertiger Abschluss) und zwei Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie im Bereich der Herstellung von Lebensmitteln (Qualitätssicherung, Produktion, F & E ...); oder
 2. Bewerber, die unmittelbar nach Abschluss eines Studiums in einem lebensmittelbezogenen Studiengang eine Tätigkeit als Auditor aufgenommen haben, müssen fünf Jahre Auditerfahrung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie nachweisen; oder
 3. Wenn ein Bewerber einen Hochschul- bzw. Universitätsabschluss (Bachelor/Master bzw. gleichwertiger Abschluss) vorweisen kann, dieser jedoch kein lebensmittelbezogener Studiengang ist, muss er über fünf Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie im Bereich der Herstellung von Lebensmitteln (Qualitätssicherung, Produktion, F & E ...) verfügen; oder
 4. Berufsausbildung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie und fünf Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie im Bereich der Herstellung von Lebensmitteln (Qualitätssicherung, Produktion, F & E ...)
- allgemeine Auditerfahrung (mindestens 10 vollständige Audits in der Lebensmittelindustrie in den vergangenen zwei Jahren)
- eine Teilnahme an einer Schulung in Lebensmittelhygiene (einschl. HACCP)
- eine Teilnahme an einer Schulung in Audittechniken (Durchführung von Audits) auf der Grundlage von Managementsystemen für Qualität oder Lebensmittelsicherheit (Dauer: eine Woche/40 Stunden oder vergleichbar)
- besondere Praxiserfahrung in den vom Auditor beantragten Produkt- und Technologie-Scopes (siehe Anlage 1 IFS Food Standard V6: Produkt- und Technologie-Scopes), was bedeutet für jeden beantragten Produkt-Scope und jeden beantragten Technologiescope mindestens zwei Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie im Bereich der Herstellung von Lebensmitteln oder für jeden Produktscope mindestens 10 Lebensmittelsicherheitsaudits (nach GFSI anerkannten Standards) und/oder Lieferantenaudits, die Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsaspekte enthalten
- die Teilnahme an einer hausinternen IFS-Schulung (IFS Inhouse Schulung, zu den Themenbereichen IFS, Lebensmittelgesetzgebung, Lebensmittelhygiene), durchgeführt von einem zugelassenen IFS Trainer und organisiert von der Zertifizierungsstelle (Dauer: 2 Tage)

Wenn ein antragstellender Auditor alle Kriterien erfüllt, kann er an der schriftlichen Prüfung des IFS teilnehmen. Wenn diese erfolgreich bestanden wird, kann der Auditor auch an der mündlichen

Prüfung teilnehmen.

Nach der Zulassung (für 2 Jahre), müssen die Auditoren ein vom IFS organisiertes Calibration Training besuchen (im 2. Jahr der Zulassung), die IFS Inhouse Schulungen der Zertifizierungsstelle besuchen (2 Tage / Jahr), an einem Witnessaudit durch die Zertifizierungsstelle teilnehmen (einmal in 2 Jahren) und 5 IFS Food Audit pro Jahr durchführen.

Der Inhalt der Inhouse Schulungen ist zum Teil durch den Train-the-Trainer Kurs des IFS definiert. Die Methoden der Schulung liegen in der Verantwortlichkeit der Zertifizierungsstelle. Die Auditoren werden hinsichtlich des Inhalts des Standards sowie neuen Regelungen, Klarstellungen oder Änderungen der Standards geschult. Die Schulungen müssen als Präsenzs Schulungen stattfinden, Videokonferenzen sind im Ausnahmefall zu beantragen. Die offiziellen Calibration Trainings des IFS dauern 2 Tage und sind ebenfalls Präsenzs Schulungen. Zweck dieser Schulungen ist die Kalibrierung und Harmonisierung der Auditoren bezüglich der Bewertung der Anforderungen des Standards. Neben Vorträgen sind die Bearbeitung von Fallbeispielen und Gruppenarbeit bevorzugte Methoden in den Calibration Trainings.

4.1.5 Marine Stewardship Council (MSC) Standards

Der Marine Stewardship Council (MSC) hat zwei Standards entwickelt und veröffentlicht: einen Standard für nachhaltige Fischerei und einen Standard für die Rückverfolgbarkeit von Fisch und Meeresfrüchten. Die beiden Standards sichern, dass MSC gekennzeichnete Fisch und Meeresfrüchte von einer nachhaltigen Fischerei kommen und auch dorthin zurückverfolgt werden können. Mit dem MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei können Fischereien nachweisen, dass ihre Methoden nachhaltig sind und sie können Marktvorteile durch eine Zertifizierung erlangen. Der MSC-Umweltstandard wurde nach einer internationalen Konsultation von Interessensgruppen zwischen 1997 und 1999 entwickelt. Diese Konsultation hat mehr als 300 Organisationen und Individuen auf der ganzen Welt miteinbezogen. Der Standard beruht auf dem FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries und anderen internationalen Erhaltungs- und Bewahrungsinstrumenten.

Für die Rückverfolgbarkeit von Fisch und Meeresfrüchten hat MSC den MSC Chain of Custody (CoC) Standard entwickelt. Wenn Fisch und Meeresfrüchte mit dem MSC Ecolabel verkauft werden, muss jedes Unternehmen in der Wertschöpfungskette ein detailliertes Rückverfolgbarkeitsaudit gemäß dem MSC CoC Standard durchgeführt haben. So wird garantiert, dass nur Fisch und Meeresfrüchte einer zertifizierten Fischerei mit dem MSC Ecolabel verkauft werden. Der MSC CoC Standard wurde im Dezember 1999 eingeführt und basiert auf existierenden Best Practice Rückverfolgbarkeits-Standards. Im August 2005 wurde Version 2 veröffentlicht und im August 2011 die aktuelle gültige Version 3.

Die aktuellen Standards sowie weitere relevante Dokumente finden sich unter: <http://www.msc.org>

MSC Auditoren

Die Anforderungen für MSC Auditoren sind in den aktuellen MSC Certification Requirements V1.3 (den MSC Zertifizierungsanforderungen) definiert. Festgelegt sind Qualifikationskriterien für

Personal, welches Fischereibewertungen durchführt (Teamleiter Fischerei, Team-Mitglied und das gesamte Team Fischerei), sowie für CoC Auditoren (inklusive CoC Gruppen Auditoren). Des Weiteren ist die Benennung eines CAB (Conformity Assessment Body = Zertifizierungsstelle) Lead Auditor für die CoC Zertifizierung erforderlich, welcher eine Mentorenrolle für die anderen CoC Auditoren der Zertifizierungsstelle einnehmen soll.

MSC CoC Auditoren müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:

- 5 Jahre Arbeitserfahrung, davon 2 Jahren im Lebensmittelbereich, in Supply Chain Management, Wissenschaft, Rückverfolgbarkeit oder Politikentwicklung oder einen Abschluss oder Äquivalent in Betriebswirtschaft, Wirtschaftswissenschaften, Naturwissenschaft oder technischen Programmen und 3 Jahre Arbeitserfahrung davon 2 Jahre im Lebensmittelbereich, in Supply Chain Management, Wissenschaft, Rückverfolgbarkeit oder Politikentwicklung. Beispiele für technische Qualifikationen beinhalten: Supply Chain und Logistik Management, Lebensmittel-/Fisch- und Meeresfrüchte-Wissenschaft und Fischerei-Wissenschaft
- Bestehen des MSC CoC Auditorentrainingskurs (Onlinetraining)
- Witness oder Teilnahme an 2 CoC Audits (oder Audits für äquivalente Standards) und Durchführung von 2 zufriedenstellenden MSC CoC Audits (oder Audits für äquivalente Standards) unter der Leitung und Führung eines kompetenten Lead Auditors vor der Durchführung von selbstständig durchgeführten Audits

Vor der Zulassung als CoC Gruppen Auditoren müssen CoC Auditoren zusätzlich die folgenden Anforderungen erfüllen:

- Bestehen des MSC CoC Gruppen Auditorentrainingskurs (Onlinetraining)
- 50 Tage Auditerfahrung als Lead Auditor für Managementsystem-bezogene Standards (keine MSC-Audits, sondern ISO 9001, ISO 14001, IFS u.ä.)
- Leitung von mindestens einem Gruppenaudit für MSC (oder äquivalente Standards) oder Witness oder Teilnahme an einem MSC CoC Gruppen Audit (oder einem Gruppen-Audit für äquivalente Standards) unter der Leitung und Führung eines kompetenten MSC Gruppenvertretungs-Auditors

Des Weiteren muss der CAB Lead Auditor seine Auditierungsfähigkeiten in durch Konformitätsbewertungen durch Dritte im Bereich Produkte und Managementsystem nachweisen. Dies ist möglich durch das Bestehen eines IRCA / RABQSA anerkannten EMS / QMS oder GFSI- anerkannten Standards oder HACCP Lead Gutachter Trainingskurs oder durch Registrierung als EMS & QMS Auditor mit IRCA oder RABQSA oder durch Bestehen eines Auditorenkurses basierend auf der ISO 19011 mit einer minimalen Dauer von 3 Tagen.

Anforderungen an die Qualifikation von Fischerei Team Mitgliedern sind in den Grundelemente vergleichbar mit den Anforderungen an CoC Auditoren: Ein Universitätsabschluss oder 5 Jahre Arbeitserfahrung in relevanten, definierten Bereichen sowie das Bestehen des Fishery Team Member Online Training oder die Durchführung von 2 Bewertungen oder Vor-Ort Besuchen in den letzten 5 Jahren. Die Fischerei Teamleiter müssen das Onlinetraining bestehen und 2 MSC Fischereibewertungen oder Überwachungsbesuche als Teammitglied in den letzten 5 Jahren durchgeführt haben.

Bereits zugelassene Auditoren müssen

- den MSC Auditorentrainingkurs (Onlinetraining) alle 3 Jahre bestehen (CoC Auditorenkurse, CoC Gruppen Auditorenkurse, Kurse für Team-Mitglieder Fischerei, Kurse für Teamleiter Fischerei)
- das jährliche MSC Auditorentraining (Online Training) bezüglich Updates der jeweiligen Zertifizierungsanforderungen bis Ende Juni in jedem Jahr bestehen
- an einer definierten Anzahl von Audits in einem definierten Zeitraum teilnehmen (z.B. für CoC Auditoren: 3 MSC CoC Audits in 18 Monate)
- durch einen qualifizierten MSC Lead Auditor einmal innerhalb von 3 Jahren bei einem Audit überprüft werden (gilt nur für CoC Auditoren)

Die MSC Onlinetrainings sind in verschiedene Module aufgeteilt, welche unterschiedliche Bereiche des MSC Programms abdecken. Abhängig von der Rolle des Auditors (z. B. Teammitglied Fischerei, CoC Auditor) sind spezifische Module verpflichtend zu bestehen. Sie müssen alle 3 Jahre absolviert werden (einschließlich der dazugehörigen Tests). Zusätzlich ist jährlich ein Modul zu den Updates des Zertifizierungssystems verpflichtend zu bestehen. Zurzeit gibt es noch kaum Erfahrungen mit der Nutzung dieser Onlinetrainings, da diese erst im März 2013 starteten. Die Online-Plattform findet sich unter: <http://byglearning.co.uk/MAR-3612-LMS/Content/Login.aspx>

Zusätzlich nutzt der MSC Webinars zur Information der Zertifizierungsstellen. Diese wurden z.B. zum Inkrafttreten der neuen Zertifizierungsbedingungen in 2013 sowie für das neue Onlinetrainingsportal abgehalten.

4.1.6 QS. Qualität und Sicherheit.

Das QS-System ist ein stufen- und unternehmensübergreifendes Qualitätssicherungssystem für die Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln. 2001 ist es für Fleisch und Fleischwaren geschaffen und 2004 um Obst, Gemüse und Kartoffeln erweitert worden.

QS hat verschiedene Leitfäden für die unterschiedlichen Stufen der Systemketten veröffentlicht: In der Systemkette Fleisch für Futtermittelherstellung über die landwirtschaftliche Erzeugung, die Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel und für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln für Erzeugung über Großhandel zum Einzelhandel.

Das QS-Prüfzeichen steht für „QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.“. Produkte, die dieses Zeichen tragen sind daher zu 100 Prozent QS. Das heißt, alle an der Lebensmittelkette Beteiligten sind QS-Systempartner. Nur dann darf ein Produkt – ein Stück Fleisch, ein Apfel oder eine Kartoffel – das QS-Prüfzeichen tragen.

Weitere Informationen und die aktuellen Leitfäden sind zu finden unter: <http://www.q-s.de>

QS-Auditoren

Detaillierte Informationen zu der Auditorenqualifikation und Aufrechterhaltung der Zulassung sind

im „Leitfaden Zertifizierung“ festgelegt.

Für die Erstzulassung benötigen QS Auditoren

- eine technische Qualifikation, die relevant ist für die verschiedenen Stufen, für die ein Auditor zugelassen werden soll (z.B. Dipl. Ing. Gartenbau Univ./FH für „Obst, Gemüse und Kartoffeln – Erzeugung“, Veterinärmediziner für „Fleisch und Fleischerzeugnisse – Schlachtung/Zerlegung einschließlich Tiertransport“; eine detaillierte Übersicht ist in Tabelle 3 des QS Leitfaden Zertifizierung zu finden)
- Auditorenausbildung von mindestens drei Tagen Dauer (Themen u.a. Grundlagen des Qualitätsmanagements, DIN EN ISO 9001:2008, DIN EN ISO 19011, DIN EN 45011, Kommunikation und Audittechnik)
- Teilnahme an einer internen Schulung durch die Zertifizierungsstelle (Inhalte: relevante stufenspezifische Dokumente des Systemhandbuchs, die QS-Prüfsystematik sowie das Allgemeine Regelwerk)
- Teilnahme an einer von QS durchgeführten Ersts Schulung (einschließlich erfolgreiches Bestehen eines Tests für die Ersts Schulung sowie für jede Stufe, für die die Zulassung beantragt worden ist)
- Teilnahme an einer stufenspezifischen Schulung durch QS innerhalb von zwölf Monaten nach der Ersts Schulung
- Nachweis von mindestens zehn Audits je Zulassungsstufe in den vorherigen zwei Kalenderjahren (drei der zehn Audits sind nach der Teilnahme am Auditorenkurs und der internen Schulung bereits eigenständig als QS-Audits, aber unter Aufsicht eines für diese Stufe zugelassenen Auditors durchzuführen)

Des Weiteren sind zusätzliche spezifische Anforderungen an Auditoren für den Bereich Futtermittelwirtschaft und Einzelfuttermittel sowie für Auditoren für die Durchführung von Bündleraudits definiert.

Zur Aufrechterhaltung der Zulassung als Auditor ist der Nachweis von Mindestaudits erforderlich (20 Audits in den letzten zwei Kalenderjahren auf der jeweiligen Stufe), eine jährliche fachspezifische Auditorenschulung durch QS je Zulassungsstufe einschließlich Bestehen eines Tests (Multiple Choice und offenen Fragen) sowie die jährliche Teilnahme an einer internen Schulung durch die Zertifizierungsstelle. Schulungen durch QS sind grundsätzlich Präsenzs Schulungen mit Vorträgen, Diskussionen und Fallbeispielen. Bei der internen Schulung durch die Zertifizierungsstelle entscheidet die Zertifizierungsstelle, welche Schulungsmethoden und Instrumente sie einsetzt.

4.1.7 REDcert

REDcert (**R**enewable **E**nergy **D**irective **cert**ification) wurde im Februar 2010 von führenden Verbänden und Organisationen der deutschen Agrar- und Biokraftstoffwirtschaft gegründet und im Juli 2010 als Zertifizierungssystem gemäß den Biomasse-Nachhaltigkeitsverordnungen (BioSt-NachV und Biokraft-NachV) von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

endgültig zugelassen. Im Juli 2012 wurde das REDcert-System auch durch die Europäische Kommission anerkannt. Zertifizierungen nach REDcert können nun in allen EU Mitgliedsstaaten und Drittländern durchgeführt werden.

Das Zertifizierungssystem ist auf allen beteiligten Stufen anwendbar - beginnend mit der Rohstoffproduktion und – erfassung über die Verarbeitung in den Ölmühlen sowie die Herstellung von Biokraft und – brennstoffen.

Weitere Informationen und der REDcert Standard sind unter <http://www.redcert.org> zu finden.

REDcert Kontrolleure

Kriterien für die Qualifikation von REDcert-Kontrolleuren sind in dem Dokument “REDcert. Requirements for neutral inspections, 15. February 2012” festgelegt. Kapitel 4 definiert die Anforderungen an Kontrolleure und zwar

- mindestens 4 Jahre Berufserfahrung in dem von ihnen kontrollierten Bereich in entsprechender Position
- umfassende Kenntnisse über die gesetzlichen Regelungen im relevanten Bereich sowie über die REDcert-Systemvorgaben
- Nachweis von Fachwissen im Bereich THG-(Treibhausgas)-Bilanzierung, der Kontrolle von Landwirten (Kenntnisse im Umgang mit Datenquellen, bodenkundliches Wissen, biologische und ökologische Kenntnisse) sowie der Kontrolle von Ersterfassern, Lagerstätten und Lieferanten
- Schulung nach EN ISO 19011 (Dauer: mindestens 3 Tage)
- mindestens 5 Kontrollen in den letzten 2 Jahren in dem kontrollierten Bereich (ISO 9001, GMP+, QS)

Zusätzlich müssen die Kontrolleure hinsichtlich des REDcert-Systems geschult werden bevor sie ihre Tätigkeit im System aufnehmen. Danach sind sie verpflichtet regelmäßig, mindestens jedoch einmal jährlich, an einer Schulung zum REDcert-System teilzunehmen. Die Schulungsmaßnahmen werden entweder von REDcert angeboten und durchgeführt, oder nach Abstimmung von Inhalt und Umfang durch die verantwortliche Zertifizierungsstelle selbst. Dies setzt jedoch voraus, dass entsprechende „Multiplikatoren“ der Zertifizierungsstelle an den von REDcert angebotenen Schulungen teilgenommen haben.

Die Zertifizierungsstellen sind verantwortlich für die Umsetzung von externen und internen Schulungen der Kontrolleure. Sie werden regelmäßig von REDcert durch Informationsveranstaltungen und Schulungen sowie durch Newsletter und Memorandums zu aktuellen Themen und Entwicklungen informiert. Es liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle, eine Kontaktperson für REDcert zu benennen, die diese Informationen in den internen Schulungen an die Kontrolleure weitergibt. Die Schulungsmethoden können von der Zertifizierungsstelle selbst ausgewählt werden. Bekannte Methoden und Instrumente sind Präsentationen, offenen Diskussionen und Fallbeispiele.

4.1.8 UTZ certified. Better farming. Better future.

UTZ certified ist ein Nachhaltigkeitsprogramm und Label für den nachhaltigen Anbau von Kaffee, Kakao und Tee. Es steht für nachhaltigen Anbau und bessere Zukunftsaussichten für Farmer, ihre Familien und unseren Planeten. Das UTZ-Programm ermöglicht Bauern bessere Anbaumethoden zu erlernen, ihre Arbeitsbedingung zu verbessern und besser für ihre Kinder und die Umwelt zu sorgen. UTZ kann außerdem den Kaffee, Kakao und Tee vom Feld bis zum Regal im Handel nachverfolgen.

Im Jahr 1992 wurde „Utz Kapeh“, was in der Maya-Sprache Quiché so viel wie „guter Kaffee“ bedeutet, gegründet. Im Jahre 2002 wurde die Hauptniederlassung in den Niederlanden eröffnet. Seit der Markteinführung im selben Jahr hat sich UTZ certified zu einem der führenden Nachhaltigkeitsprogramme für Kaffee weltweit entwickelt. Basierend auf diesem Erfolg wurden der Code of Conduct (=Verhaltenskodex) für Kakao und Tee (2007) entwickelt, Rückverfolgbarkeits-Dienstleistungen für RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil = Runder Tisch für nachhaltiges Palmöl) zertifiziertes nachhaltiges Palmöl zur Verfügung gestellt (2007) sowie Rückverfolgbarkeits-Dienstleistungen für Baumwolle, die Better Cotton Initiative (Initiative für bessere Baumwolle, 2010). Im März 2007 änderte UTZ Kapeh den Namen in UTZ Certified Goods um das breitere Produktspektrum im UTZ Programm abzudecken. Im Jahr 2014 soll als nächster Schritt ein allgemeiner Code of Conduct die produktspezifischen Code of Conducts ersetzen.

UTZ Auditoren

Die Anforderungen an die Qualifikation sind im Kapitel 8 des UTZ Certified Certification Protocol (Zertifizierungsprotokoll) niedergelegt. Es wird unterschieden zwischen UTZ Lead Auditoren, Auditoren und internen Kontrolleuren. Die Kriterien und Anforderungen variieren minimal je nach der Rolle im UTZ Certified System (Lead Auditor, Auditor) und dem Zertifizierungsbereich (Code of Conduct, Chain of custody = Wertschöpfungskette).

Lead Auditoren sind die verantwortlichen Personen in einer Zertifizierungsstelle die unter anderem sicherstellen und überwachen, dass alle Auditoren:

- gemäß den Anforderungen des Zertifizierungsprotokolls qualifiziert sind
- Audits gemäß dem Zertifizierungsprotokolls durchführen.

Ein Auditor ist die Person, welche die Audits vor Ort durchführt. Der Lead Auditor kann jedoch auch Audits durchführen.

Auditoren für den Code of Conduct müssen

- mindestens über eine post-sekundäre Ausbildung in Gartenbau oder Landwirtschaft / Ernährungs-verwandten Disziplinen (für Lead Auditoren einschließlich dem Verständnis von Guter Agrarpraxis (Good Agricultural Practice, GAP) und integriertem Pflanzenschutz (Integrated Pest Management, IPM)) verfügen,
- eine Schulung bezüglich des UTZ Certified Code of Conduct, durchgeführt von UTZ Certified oder vom Lead Auditor in der Zertifizierungsstelle besucht haben
- Wissen bezüglich der Produktions- und Prozesssysteme der geltenden UTZ Certified-

Produkte (Kaffee, Kakao und / oder Tee) nachweisen

- Erfahrung in der Auditierung von internen Kontrollsystemen (ICS) oder den Nachweis einer ICS Schulung (nur im Falle der Zertifizierung von Gruppen) haben
- Verständnis von GAP und IPM vorweisen
- eine Auditorenschulung einschließlich sozialen und ökologischen Auditfähigkeiten besuchen.

Der Lead Auditor muss außerdem folgendes erfüllen:

- Schulung in der praktischen Anwendung des UTZ Certified Code of Conduct und des Certification Protocol.
- erfolgreicher Abschluss einer E-Learning Kurse oder Webinars für UTZ Certified Zertifizierungsstellen
- erfolgreicher Abschluss eines ISO 9000/9001 Lead Auditor Kurses und Erfahrung in der Auditierung von ICS oder Nachweis einer ICS Schulung (nur im Falle der Zertifizierung von Gruppen)
- erfolgreicher Abschluss einer HACCP Schulung basierend auf den Prinzipien des Codex Alimentarius (Alinorm 97/13) oder ein ISO 22000 Kurs und die Fähigkeit die Kompetenz bezüglich Verständnis und Anwendung des HACCP-Konzeptes oder der ISO 22000 sowie Prävention von Schimmelttoxinen zu demonstrieren
- erfolgreicher Abschluss einer Lebensmittelhygiene-Schulung, entweder als Teil der Ausbildung oder erfolgreiche Teilnahme an einem Kurs
- Qualifikation zur Auditierung von sozialen oder ethischen Standards, z.B. nachweisbares Wissen hinsichtlich Problemen des Arbeiterwohls und soziale Auditierungserfahrung, z.B. mit SA8000 oder verwandten sozialen oder ethischen Verhaltenskodizes wie Fairtrade
- erfolgreicher Abschluss einer Schulung oder eines Workshops zur Auditierung von Arbeits- und Gesundheitsschutz
- erfolgreicher Abschluss einer Schulung oder eines Workshops zur umweltbewussten Auditierung oder nachweisbares Wissen und Erfahrung in umweltbewusstem Auditieren, z.B. Erfahrung mit ökologischem Landbau, ISO 14001 oder Umweltmanagementsystemen

Die Kriterien für die Qualifikation von Chain of Custody Lead Auditoren und Auditoren sind weniger hoch. Chain of Custody Auditoren müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:

- mindestens eine post-sekundäre Ausbildung in Gartenbau oder Landwirtschaft/ Ernährungs-verwandten Disziplinen
- Wissen bezüglich der Produktions- und Prozesssystemen
- erfolgreicher Abschluss einer HACCP Schulung basierend auf den Prinzipien des Codex Alimentarius (Alinorm 97/13) oder ein ISO 22000 Kurs und die Fähigkeit die Kompetenz bezüglich Verständnis und Anwendung des HACCP-Konzeptes oder der ISO 22000 sowie Prävention von Schimmelttoxinen zu demonstrieren

Für den Lead Auditor im Bereich Chain of Custody gelten zusätzlich die folgenden Anforderungen:

- Erfahrung in der Auditierung von Produktions- und Prozesssystemen
- Schulung in der praktischen Anwendung des UTZ Certified Chain of Custody sowie Kennzeichnungsanforderungen, Wissen und Verstehen des UTZ certified Programms.

Des Weiteren muss jede Zertifizierungsstelle einen Scheme Manager benennen, der verantwortlich ist für die Kommunikation mit UTZ Certified. Er muss ebenfalls die erforderlichen UTZ Certified Schulungen absolvieren.

Das UTZ Certified Onlinetrainingscenter für alle interessierten Personen ist verfügbar unter: <http://www.utzcertified-trainingcenter.com>. Für das spezifische Auditorentraining muss jedoch eine Registrierung als Auditor bei der UTZ vorliegen, dem ein spezifischer Login für den nicht-öffentlichen Bereich des Onlinetrainingscenters zugeordnet ist. Neben den Onlinetrainings und Präsenzs Schulungen nutzt UTZ Certified auch Webinars zur Information.

4.2 Kurzer Vergleich der Schulungskonzepte in private Zertifizierungssystemen

Fünf der vorgestellten Zertifizierungssysteme erfordern eine Akkreditierung nach EN 45011 (ISO/IEC Guide 65, in Zukunft ISO/IEC 17065: Konformitätsbewertung - Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren). Kapitel 6.1.2 der ISO 17065 (Kompetenzmanagement für Personal, das in den Zertifizierungsprozess einbezogen ist) kann als Rahmenanforderung an die Auditorenqualifikation und Schulung betrachtet werden.

„6.1.2.1 Die Zertifizierungsstelle muss ein Verfahren für das Management der Kompetenzen des Personals, das in den Zertifizierungsprozess (siehe Abschnitt 7) eingebunden ist, festlegen, einführen und aufrechterhalten. Das Verfahren muss von der Zertifizierungsstelle fordern:

- a) die Kriterien für die Kompetenz des Personals für jede Funktion im Zertifizierungsprozess unter Berücksichtigung der Anforderungen der Programme b)
- b) den Schulungsbedarf zu ermitteln und, soweit erforderlich, Schulungsprogramme für Zertifizierungsprozesse, Anforderungen, Methoden, Tätigkeiten und andere relevante Anforderungen für Zertifizierungsprogramme bereitzustellen;
- c) nachzuweisen, dass das Personal für die Aufgaben, die es ausführt, und für seine Verantwortlichkeiten die erforderlichen Kompetenzen aufweist;
- d) das Personal für Funktionen im Zertifizierungsprozess formell zu beauftragen;
- e) die Leistungsfähigkeit des Personals zu überwachen.“

In mehreren privaten Zertifizierungssystemen sind die Kriterien für die Qualifikation und Kompetenz der Auditoren und Kontrolleure sehr detailliert definiert, so dass es nicht viel Raum für eine spezifischere oder zusätzliche Bestimmung von Kriterien durch die Zertifizierungsstellen gibt. Wie zuvor beschrieben, definiert jedes System die Qualifikationskriterien für eine Erstzulassung als Auditor/Kontrolleur. Der minimale Schulungsbedarf wird auch von den privaten Zertifizierungssystemen selbst definiert, nicht von den Zertifizierungsstellen. Die

Zertifizierungsstellen können den Schulungsbedarf nur über die Anforderungen der Systemgeber setzen, nicht darunter. Dies passiert in der Praxis allerdings nicht sehr oft. Somit untergraben die detaillierten Anforderungen an die Auditorenkompetenz der Systemgeber letztendlich den durch die ISO 17065 geforderten flexiblen Ansatz des Kompetenzmanagements.

Es hat sich gezeigt, dass etablierte Zertifizierungssysteme, welche auf dem Markt weitverbreitet sind (z.B. BRC, IFS, GLOBALG.A.P.), detaillierte und strikere Anforderungen an die Erstqualifikation und die kontinuierliche Schulung der Auditoren haben als weniger etablierte und neuere Systeme (z.B. REDcert).

Diese Kriterien und Anforderungen werden meist mit jeder neuen Version eines Standards / Leitfadens vertieft und verstärkt, basierend auf den wachsenden Erfahrungen bezüglich Auditorenqualifikation und –kompetenz im Laufe der Jahre.

So ein detaillierter Ansatz hinsichtlich Erstqualifikation, Arbeitserfahrung und Schulung von Auditoren und Kontrolleuren hat auch Nachteile. Üblicherweise ist das Eingangslevel im Wissen von neuen Auditoren und Kontrolleuren sehr unterschiedlich. Mit der Festlegung von sehr detaillierten Anforderungen wird ein flexibler Ansatz der Zertifizierungsstelle, um diese Unterschiede zu beseitigen, nicht gefördert.

Die grundlegenden Kriterien für die Erstqualifikation von Auditoren sind vergleichbar in den betrachteten Zertifizierungssystemen. Sie beinhalten eine Grundausbildung, Arbeitserfahrung, Auditorenfertigkeiten und Auditerfahrung – aber das Level und Niveau zur Erfüllung der Anforderungen variiert zwischen den einzelnen Systemen. In fast jedem System wird eine Ausbildung gemäß ISO 19011 gefordert. Die geforderte Dauer variiert (z.B. 3 Tage für REDcert, 5 Tage für IFS). Eine Ausnahme ist das MSC System, in dem nur der Lead Auditor (der Mentor aller MSC Auditoren einer Zertifizierungsstelle) einen Auditorenkurs abschließen muss. Als Grundausbildung wird meistens ein spezifischer Universitätsabschluss oder Weiterbildung im entsprechenden Bereich (z.B. Lebensmittel, Futtermittel, Nachhaltigkeit) verlangt. Eine weitere Voraussetzung zur Zulassung als Auditor/Kontrolleur ist fast immer Arbeitserfahrung in der Branche, in der der zukünftige Auditor auditieren soll (z.B. Fleisch, Milch, Landwirtschaft, Verarbeitungsstufe).

Einige der privaten Zertifizierungssysteme verlangen außerdem das Bestehen eines Onlinetrainings vor der Zulassung als Auditor/Kontrolleur, was hilfreich ist um die grundlegende Struktur, die Regeln und die Anforderungen des spezifischen Zertifizierungssystems zu vermitteln. Um sicherzustellen, dass alle neuen Auditoren auf demselben Wissenslevel sind, sind Onlinetrainings ein hilfreiches Element für Schulungskonzepte.

Mehrere private Zertifizierungssysteme nutzen eine Kombination aus Inhouse-Schulungen organisiert von der Zertifizierungsstelle und verpflichtenden Informationsveranstaltungen und Calibration Trainings durch den Systemgeber selbst (sowohl Online- als auch Präsenzschulungen). Beide Arten von Schulungen sind nützlich, da es zum einen wichtig ist Auditoren/Kontrolleure bezüglich aktueller Entwicklungen im System und der Sicht des Systemgebers auf dem Laufenden zu halten und zum anderen die Verfahren und Anwendung der Systemgrundsätze in der Zertifizierungsstelle zu vermitteln. Die Schulungen beim Systemgeber sind in einer definierten Frequenz zu besuchen (meistens einmal pro Jahr). Zusätzliche Schulungen sind häufig erforderlich, wenn neue Versionen von Standards und Leitfäden

veröffentlicht werden.

Für die kontinuierliche Überwachung und Beobachtung der Auditoren und Kontrolleure wird am häufigsten das Element der Witnessaudits genutzt. Diese ermöglichen der Zertifizierungsstelle die Audittechniken und Methoden ihrer Auditoren/Kontrolleure sowie deren Bewertung im Sinne des Systemgebers vor Ort zu beurteilen. Zugleich gibt es hierdurch Raum für die kontinuierliche Verbesserung der Auditoren-/Kontrolleurskompetenz. Witnessaudits werden außerdem durch die Systemeigener selbst durchgeführt und von der Akkreditierungsnorm EN 45011 gefordert.

Kurz zusammengefasst sind die folgenden Elemente Teil der Schulungskonzepte der privaten Zertifizierungssysteme für bereits zugelassene Auditoren/Kontrolleure:

- regelmäßige Schulungen durch die Zertifizierungsstelle (Inhalt und Methode liegen in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle)
- regelmäßige Information durch den Systemgeber (online oder in Präsenzveranstaltungen)
- Prüfungen (Onlineprüfungen sowie Prüfungen mit persönlicher Anwesenheit; Inhalt: Multiple Choice Tests, Fallbeispiele)
- Witnessaudits (Beobachtung und Beurteilung der Auditorenleistung vor Ort während eines Witnessaudits durch die Zertifizierungsstelle/den Systemgeber)
- laufende Auditteilnahme (definierte Anzahl durchgeführter Audits in einem spezifischen Zeitrahmen)

Mehrere Zertifizierungssysteme nutzen außerdem ein Train-the-Trainer Konzept, wobei eine Person speziell vom Systemgeber geschult wird um anschließend als Trainer und Mentor für die anderen Auditoren einer Zertifizierungsstelle zu agieren. Dieses Konzept wird z.B. von IFS und GLOBALG.A.P. eingesetzt, bei denen es sich um etablierte und weitverbreitete Systeme handelt. Da sie bereits seit längerer Zeit mit diesem Konzept arbeiten, kann es als nützliches Instrument zur fortwährenden Auditoren-/Kontrolleursschulung und –qualifikation angesehen werden.

Keines der betrachteten privaten Zertifizierungssysteme scheint ein spezifisches Schulungselement anzubieten, welches den Auditoren/Kontrolleuren vermittelt, wie mit schweren Unregelmäßigkeiten und Betrug umzugehen ist,

Abschließend zeigt Tabelle 1 eine Übersicht über alle relevanten Elemente der Schulungskonzepte in den privaten Zertifizierungssystemen. Zusätzlich zu den bereits betrachteten Systemen sind in der Übersicht noch das "Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes (PEFC)" und "Forest Stewardship Council (FSC)" aufgeführt.

Table 1: Overview of relevant elements in auditor training program of private certification schemes (in alphabetical order)

	BRC	FSC	GG	GMP+	IFS	MSC	PEFC	QS	REDcert	UTZ
Schulung durch die CB (Häufigkeit, Methode durch CB bestimmt, aber meist Präsenzschulungen verlangt)	Ja, jährliche In-House Schulung für 1 Tag	Keine spezifischen Anforderungen	Ja, jährliche In-House Schulung, organisiert durch die CB (wenn der Auditor für mehrere CBs arbeitet, muss er nur eine Schulung besuchen, Präsenzschulung)	Ja, jährlich je zugelassenem Anwendungsbereich 8 Stunden mit einer Höchstdauer von 32 Stunden (Befreiungen für äquivalente Standards & Anwendungsbereiche formuliert), Präsenzschulung	Ja, jährliche In-House Schulung, organisiert durch die CB für 2 Tage/Jahr, Präsenzschulung	Nicht gefordert in den MSC Zertifizierungsanforderungen CAB Lead Auditor muss jedoch die anderen Auditoren einer CB schulen, keine Häufigkeit angegeben	Keine spezifischen Anforderungen	Interne Schulungen vor der Erstzulassung (Einführung in das QS System) Spezifische interne Schulungen, jährlich (Erfahrungsaustausch, Harmonisierung der Auditierung) Präsenzschulung	Jährliche Schulung durch RECert oder die CB (Präsenzschulung)	Gefordert für Code of Conduct Auditoren, kann durch eine Schulung bei UTZ Certified ersetzt werden
Trainer in der CB	Festlegung einer Kontaktperson für BRC durch die CB Kontaktperson muss BRC Schulung in London besuchen, bevor sie die Auditoren einer CB schult	Keine spezifischen Anforderungen für den Trainer in der CB	CB Inhouse Trainer (muss an der GLOBAL-G.A.P. 'CB In-house Trainer-Schulung teilnehmen und die Prüfungen für die relevanten Versionen und Produktbereiche bestehen)	Keine spezifischen Anforderungen für den Trainer in der CB	Zugelassener IFS Train-the-Trainer, der einen vom IFS organisierten Train-the-Trainer-Kurs besuchen muss	CAB Lead Auditor benötigt eine ISO 19011 Schulung als Mentor für die anderen Auditoren einer CB	Keine spezifischen Anforderungen für den Trainer in der CB	Keine spezifischen Anforderungen für den Trainer in der CB	Trainer oder "Multiplikator" muss eine Schulung von REDcert besuchen, bevor er die Kontrolleure einer CB schulen darf	Für <u>Code of Conduct</u> Auditoren: der Lead Auditor einer CB ist verantwortlich für die Schulung der anderen Auditoren in der CB (alternativ können die Auditoren eine Schulung von UTZ Certified besuchen)

	BRC	FSC	GG	GMP+	IFS	MSC	PEFC	QS	REDcert	UTZ
<p>Schulungen durch den Systemgeber (Methoden, Häufigkeit, Inhalte..),</p>	<p>Ja, sowohl für neue Auditoren als auch für bereits zugelassene Auditoren (bei der Veröffentlichung einer neuen Version eines Standards), jeweils gefolgt von einer Prüfung (Präsenzschulung von 2-3 Tagen)</p>	<p>Nein, nur Schulung durch die CB</p>	<p>Ja, Online-trainings für jeden Standard/ jedes Modul, in dem der Auditor/ Kontrolleur arbeiten möchte (für Erstzulassung in dem jeweiligen Bereich, einschließlich Prüfung)</p> <p>Verpflichtende Online-trainings für zugelassene Auditoren/ Kontrolleure wenn eine neue Version eines Standards veröffentlicht wird (innerhalb von 3 Monaten nach Veröffentlichung einschließlich Prüfung)</p> <p>Zusätzliche Präsenzschulung für Option 2 Auditoren</p>	<p>Nein, nur Schulung durch die CB</p>	<p>Ja, verpflichtendes Calibration Training für IFS Food Auditoren alle zwei Jahre (Sichtweise des IFS; Fallbeispiele, Harmonisierung der Auditoren; Präsenzschulung)</p> <p>Zusätzliche verpflichtende Schulungen wenn neue Versionen eines IFS Standards veröffentlicht werden (Inhalt der neuen Version, Präsenzschulung)</p> <p>Verpflichtende Schulungen für Auditoren in anderen IFS Standards als Food vor der Erstzulassung für den jeweiligen Standard (Präsenzschulung)</p>	<p>Ja, verpflichtende Online-trainings alle drei Jahre sowie jährliche Module zu den Updates in den Standards (inkl. Tests)</p> <p>Verschiedene Module für unterschiedliches Personal im MSC Team (CoC Auditoren, CoC Gruppen Auditoren, Teammitglied Fischerei, Teamleiter Fischerei, Programmmanager CB)</p>	<p>Nein, nur Schulung durch die CB</p>	<p>Ja, Erstschulung für Auditoren vor der Zulassung im QS-System, inkl. Test (Präsenzschulung)</p> <p>Sowie jährliche stufen-spezifisch Schulungen inkl. Test für jede Stufe, für die der Auditor zugelassen ist (Präsenzschulung)</p>	<p>Ja, jährliche Teilnahme an einer Schulung von REDcert oder der CB (Präsenzschulung)</p>	<p>Ja, abhängig von der Rolle im System und Zertifizierungsbereich</p> <p><u>Code of Conduct</u></p> <p><i>Lead Auditoren:</i> erfolgreicher Abschluss eines E-Learning Kurses oder Webinars für UTZ Certified CBs</p> <p><i>Auditoren:</i> Schulung zum UTZ Certified Code of Conduct durch UTZ Certified oder den Lead Auditor in der CB (Präsenzschulung)</p> <p><u>Chain of custody</u></p> <p><i>Lead Auditoren:</i> Anwesenheit manchmal gefordert (nicht generell)</p> <p><i>Auditoren:</i> nicht gefordert</p>

	BRC	FSC	GG	GMP+	IFS	MSC	PEFC	QS	REDcert	UTZ
Kosten für die Schulungen beim Systemgeber	Ja, ca. 1.000 £ (+MwSt.)	-	250 € pro Auditor pro Schulungstag 150 € pro Auditor pro Online-training	-	Ja, Calibration Training ca. 1.250 € (+MwSt.), Schulungen für neue Standardversionen günstiger	Keine Kosten für die Online-trainings	-	90 €/Person und Schulung (+ MwSt.)	-	Keine Kosten für die Online-trainings
Zusätzliche Schulungsangebote durch den Systemgeber	BRC Academy: Kurse für alle interessierten Kreise, Themen: BRC Standards, Audittechniken, HACCP u.a. (kostenpflichtig) Online-trainings für Personal in der CB (keine Auditoren)	Keine	GLOBAL G.A.P. Academy: öffentliche Workshops, private Workshops, CB Schulungen (kostenpflichtig)	GMP+ Academy: Kurse für alle interessierten Kreise zum Futtermittelsicherheitsmanagement, Erreichen maximaler Sicherheit in der Futtermittelkette (z.B. HACCP, Recht, GMP+ System), (kostenpflichtig)	IFS Academy: Kurse für alle interessierten Kreise zur Auditierung im Bereich IFS; Food Defense (Produktschutz), HACCP u.a. (kostenpflichtig)	Keine	Keine	Keine	Keine	Keine
Prüfungen	Ja, nach jeder Schulung für eine neue Version eines Standards	Keine Prüfungen	Ja, Prüfungen nach jedem Online-training für die Erstzulassung oder für neue Standardversionen Zusätzliche Prüfung als Teil der Schulung für Option 2 Auditoren	Ja, Erstprüfung sowie periodische Prüfungen zur Aufrechterhaltung der Zulassung je Anwendungsbereich (abhängig von den Prüfungsergebnissen Verlängerung der Zulassung um bis zu 3 Jahren)	Ja, aber nur für die Erstzulassung sowie für die Zulassungserweiterung um Technologiescopes im IFS Food	Ja, jedes Online-training (einschließlich der jährlichen Updates) endet mit einem Online-Multiple Choice Test	Keine Prüfungen	Ja, der Ersts Schulung sowie den jährlichen stufenspezifischen Schulungen (Multiple Choice und offene Fragen)	Keine Prüfungen	Ja, Onlineprüfungen am Ende jedes Online-trainings-Moduls

	BRC	FSC	GG	GMP+	IFS	MSC	PEFC	QS	REDcert	UTZ
CB Treffen, organisiert von den Systemgebern	Ja, jährlich (wenn eine CB nicht teilnimmt gibt es weniger Punkte in den Leistungskennzahlen durch BRC) Yes, annually	Ja, zum Informationsaustausch	Ja, jährlich: der GLOBAL-G.A.P. Scheme manager (Kontaktperson in der CB) muss das jährliche Scheme Manager Treffen besuchen (Meeting zu Updates im System)	Ja, Harmonisierungstreffen zweimal im Jahr (Teilnahme verpflichtend für jede CB)	Ja, jährliche CB Conference (Teilnahme verpflichtend für jede CB)	Ja, jährliche (Teilnahme nicht verpflichtend)	Ja, jährliches verpflichtendes Calibration Meeting	Ja, zweimal im Jahr (Teilnahme nicht verpflichtend)	Ja, jährlich	Ja, jährlich
Newsletter von den Systemgebern	Ja, für alle Interessierten (Veranstaltungen, Dienstleistungen, BRC Academy, Global Standards, Updates, BRC Veröffentlichungen)	Ja, für alle Interessierten	Ja, für alle Interessierten (Neuigkeiten und Klarstellungen im Zertifizierungssystem, Veranstaltungen, Benchmarking...)	Ja, mit Neuigkeiten des Zertifizierungssystem, Treffen, Schulungen, Informationen zu suspendierten Unternehmen)	Ja, allgemeiner Newsletter für alle Interessierten sowie spezielle Newsletter für CBs (Informationen zu Zertifizierungsv erfahren, Auditorenschulungen)	Ja, allgemeiner Newsletter für alle Interessierten (inkl. Neuigkeiten im System, neue zertifizierte Firmen, Daten und Zahlen zum MSC) sowie spezielle Newsletter für CBs (Informationen zu Zertifizierungsv erfahren, Auditorenschulungen.)	Ja, für alle Interessierten	Ja, allgemeiner Newsletter für alle Interessierten (Neuigkeiten und Klarstellungen im System, Veranstaltungen...) sowie spezielle Newsletter für CBs, Auditoren, Teilnehmer im System	Ja, allgemeiner Newsletter für alle Interessierten sowie spezielle Newsletter für CBs (Neuigkeiten und Klarstellungen im System, Veranstaltungen, neue Dokumente..)	Ja, allgemeiner Newsletter für alle Interessierten (Neuigkeiten und Klarstellungen im System, Veranstaltungen, neue Dokumente..)
Audit erfahrung (Audits pro Jahr zur Aufrechterhaltung der Zulassung)	5 Audits pro Jahr	Nicht gefordert	5 Inspektionen /Audits oder 10 Inspektions-/ Audittage im Jahr	5 Audits pro Jahr pro Standard / Produktbereich für die der Auditor zugelassen ist	10 Audits in 2 Jahren (zukünftig 5 Audits pro Jahr)	3 Audits alle 18 Monate	Mindestens 4 Manntage jährlich	20 Audits in 2 Jahren	Nicht gefordert	Nicht gefordert

	BRC	FSC	GG	GMP+	IFS	MSC	PEFC	QS	REDcert	UTZ
Witness audits durch die CB	Ja, gefordert (einmal alle zwei Jahre für jeden Auditor)	Ja, gefordert (einmal alle drei Jahre für jeden Auditor)	Ja, gefordert (einmal alle vier Jahre für jeden Auditor)	Nicht gefordert durch GMP+, aber gefordert durch die Akkreditierungsnorm EN 45011 einmal alle drei Jahre	Ja, gefordert (einmal alle zwei Jahre für jeden Auditor durch einen anderen IFS Auditor)	Ja, gefordert (einmal alle drei Jahre für jeden Auditor durch einen anderen MSC Lead Auditor)	Nicht gefordert	Ja, gefordert durch die Akkreditierungsnorm EN 45011 einmal alle drei Jahre (nicht in den QS Leitfäden erwähnt)	Nicht durch die CB gefordert, aber durch die zuständige staatliche Behörde BLE	Nicht gefordert

Zertifizierungssysteme in der Tabelle: BRC: British Retail Consortium, FSC: Forest Stewardship Council, GG: GLOBALG.A.P., GMP+: Good Manufacturing Practice+, IFS: International Featured Standard, MSC: Marine Stewardship Council, PEFC: Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes, QS: Qualität und Sicherheit, REDcert: Renewable Energy Directive certification, UTZ: UTZ certified

CB: certification body (= Zertifizierungsstelle), KPI: key performance indicators (= Leistungskennzahlen), CAB: conformity assessment body (= Zertifizierungsstelle), CoC: chain of custody (MSC System), BLE: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

4 Zusammenfassung

In der europäischen Union basiert die amtliche Lebens- und Futtermittelkontrolle auf der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz. Artikel 6 definiert die Anforderungen an das Kontrollpersonal. Diese Anforderungen sind durch spezifische Verordnungen bezüglich Qualifikation und Schulung der Lebens- und Futtermittelkontrolleure in den Mitgliedsstaaten vertieft und spezifiziert.

Zusätzlich existieren verschiedenste private Zertifizierungssysteme für Lebens- und Futtermittel in Europa, für die jeweils eigene Schulungskonzepte und Qualifikationsanforderungen gelten. Die grundlegenden Prinzipien sind vergleichbar in den privaten Systemen, insbesondere bei Systemen, die nach EN 45011 (ISO/IEC Guide 65, in Zukunft ISO/IEC 17065: Konformitätsbewertung - Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren) akkreditiert sind. Die ISO/IEC 17065 sagt in Kapitel 6.1.2:

„Die Zertifizierungsstelle muss ein Verfahren für das Management der Kompetenzen des Personals, das in den Zertifizierungsprozess (siehe Abschnitt 7) eingebunden ist, festlegen, einführen und aufrechterhalten. Das Verfahren muss von der Zertifizierungsstelle fordern:

- a) die Kriterien für die Kompetenz des Personals für jede Funktion im Zertifizierungsprozess unter Berücksichtigung der Anforderungen der Programme
- b) den Schulungsbedarf zu ermitteln und, soweit erforderlich, Schulungsprogramme für Zertifizierungsprozesse, Anforderungen, Methoden, Tätigkeiten und andere relevante Anforderungen für Zertifizierungsprogramme bereitzustellen;
- c) nachzuweisen, dass das Personal für die Aufgaben, die es ausführt und für seine Verantwortlichkeiten die erforderlichen Kompetenzen aufweist;
- d) das Personal für Funktionen im Zertifizierungsprozess formell zu beauftragen;
- e) die Leistungsfähigkeit des Personals zu überwachen.“

Mehrere Elemente für das Management der Kompetenz des Kontroll-/Auditpersonal wurden in den Schulungskonzepten und der Qualifikation der amtlichen Lebens- und Futtermittelkontrolleure sowie der Auditoren und Kontrolleure in privaten Zertifizierungssystemen identifiziert. Diese Elemente werden im staatlichen sowie privaten Sektor in unterschiedlicher Intensität eingesetzt. Übliche Elemente sind:

- festgelegte Kriterien für die Erstqualifikation sowie die Grundausbildung/-schulung vor der Zulassung als Auditor / Kontrolleur
- Onlinetrainings (einschließlich Prüfungen) vor der Erstzulassung um ein grundlegendes Wissen über das jeweilige Zertifizierungssystem zu gewährleisten (umgesetzt von 3 der 10 privaten Systeme)
- Onlinetrainings zu Updates in den Zertifizierungssystemen in einer regelmäßigen Häufigkeit (umgesetzt von 3 der 10 privaten Systeme)
- Präsenzs Schulungen mit Präsentationen von aktuellen Themen um die Auditoren und Kontrolleure bezüglich des aktuellen Geschehens auf dem Laufenden zu halten

- Präsenzs Schulungen mit Fallbeispielen und Gruppenarbeit der Auditoren/Kontrolleure für Diskussionen und Harmonisierung der Auditierungs- und Kontrolltechniken und Bewertungen
- Witnessaudits für jeden Auditor/Kontrolleur um Verbesserungsmöglichkeiten aufzuzeigen sowie Einhaltung der Regelungen/Standards und Verfahren der Zertifizierungsstelle (Monitoring) zu überprüfen (umgesetzt von 5 der 10 privaten Systeme)
- Regelmäßige Treffen mit allen zugelassenen Zertifizierungsstellen eines Zertifizierungssystem zur Information und Harmonisierung (organisiert durch den Systemgeber, umgesetzt von 9 der 10 privaten Systeme)

Ein zusätzliches weitverbreitetes Element in privaten Zertifizierungssystemen sind Email-Newsletter (genutzt von allen betrachteten Systemen). Allgemeine kostenlose Newsletter werden an alle Interessierten gesendet (zumeist kann man sich für den Empfang auf der Homepage des Systems registrieren). Des Weiteren gibt es spezifische Newsletter und Informationen, die regelmäßig von den Systemgebern nur an die Zertifizierungsstellen versandt werden. Diese beinhalten u.a. Änderungen und Klarstellungen zu den Systemen, die Nutzung system-spezifischer Datenbanken und Checklisten sowie Informationen (und Reaktionen) zu aktuellen Geschehnissen und Skandalen im jeweiligen Sektor. Weitere Newsletter gibt es zum Teil auch für Systemteilnehmer

Schulungen in den Zertifizierungsstellen sind meistens Präsenzs Schulungen, bestehend aus Vorträgen gefolgt von Diskussionen und Erfahrungsaustausch. Sie bestehen aus der Präsentation von Neuigkeiten im System, der Präsentation von Änderungen in Verfahren der Zertifizierungsstelle, offene Diskussionen aktueller Fälle und Erfahrungsaustausch. Ab und zu werden auch externe Gastreferenten für Schulungen eingeladen, um einen spezielles Thema vorzustellen. In den Schulungen der Systemgeber wird vor allem die Sichtweise des Systemgebers sowie die Bewertung der Systemanforderungen im Audit präsentiert und diskutiert.

5 Empfehlungen (nützliche Elemente für Öko-Kontrolleure)

Grundlegend muss unterschieden werden zwischen der Erstqualifikation und Zulassung neuer Kontrolleure sowie der fortwährenden Schulung und Aufrechterhaltung der Kompetenz der bereits zugelassenen Kontrolleure (erfahrene Kontrolleure), da für beide Gruppen unterschiedliche Kompetenzziele gelten.

Zunächst einmal müssen neue Kontrolleure nachweisen, dass sie über das fachliche und technische Wissen für den Bereich verfügen, in dem sie arbeiten sollen. Die Grundausbildung (Studium, Berufsausbildung), die Berufserfahrung und/oder Auditerfahrung für andere Zertifizierungssysteme kann als Erfüllungskriterium für diese Anforderung berücksichtigt werden.

Die Kompetenzziele für neue Öko-Kontrolleure sind:

1. Erwerb von Kenntnissen zu den EU-Rechtsvorschriften für den Öko-Landbau und ggfs. weiterer privater Öko-Standards sowie den zugehörigen Inspektions- und Zertifizierungsverfahren der Kontrollstelle
2. Erwerb von Kenntnissen und Fähigkeiten zur intelligenten Anwendung von Inspektionswerkzeuge bei der Vor-Ort-Besichtigung, der Dokumentenprüfung und der Probenahme und Analytik
3. Erwerb von Kenntnissen zu relevanten Abweichungs- und Verstosszenarien
4. Erwerb von Kenntnissen und Fähigkeiten zu Audittechniken (Kommunikationstechnik, Bewertung und Dokumentation von Sachverhalten und Abweichungen)

Neue Kontrolleure brauchen ein grundlegendes Verständnis für die Zertifizierungssysteme in denen sie arbeiten sollen. Mehrere private Zertifizierungssysteme und teilweise Behörden nutzen hierfür zunächst Online-Trainings, bei denen Auditoren/Kontrolleure, unabhängig von Zeit und Raum, die Anforderungen des Systems erarbeiten können. Bei den darauf aufbauenden nachfolgenden Präsenzs Schulungen sollen neue Kontrolleure auch zu relevanten Abweichungs- und Verstoß- Szenarien und der intelligenten Nutzung von Inspektionswerkzeugen geschult werden. Hierfür bieten sich Gruppenarbeiten und andere aktive Lehrmethoden an.

Des Weiteren müssen neue Kontrolleure ihre Rolle und Aufgabe als Kontrolleur verstehen. Dies kann zum Beispiel durch die Einbeziehung von Elementen der DIN EN ISO 19011 in Präsenzs Schulungen der Kontrollstellen geschehen oder aber auch durch extern angebotene Kurse. Es werden grundlegende Kontroll-/Auditfertigkeiten sowie die Durchführung eines Audits vermittelt, einschließlich der Leitung und Lenkung eines Auditprogramms, Prüftätigkeiten und – verfahren, Fertigkeiten und Kenntnisse von Auditoren.

Um Auditerfahrung zu sammeln, sollten neue Kontrolleure zunächst erfahrene Kontrolleure bei einer definierten Anzahl von Inspektionen vor Ort begleiten. Danach sollten sie eine bestimmte Anzahl von Inspektionen unter der Aufsicht eines erfahrenen Kontrolleurs durchführen. Erst nach einer abschließenden Bewertung und Freigabe dürfen sie selbst eigenständig Bio-Kontrollen durchführen.

Für zugelassene, erfahrene Öko-Kontrolleure gelten weitergehende Kompetenzziele. Diese sind

1. Updates zu den EU-Rechtsvorschriften für den Öko-Landbau und ggfs. weiterer privater Öko-Standards sowie Verfahren der Zertifizierungsstelle
2. Praktische Anwendung und Ausbau der Kenntnisse der Inspektionstoolbox bei der Vor-Ort-Besichtigung, der Dokumentenprüfung und der Probenahme und Analytik
3. Detaillierte Vermittlung von Informationen zu relevanten Abweichungs-, Verstoß- und Betrugsszenarien
4. Vertiefte Anwendung von Audittechniken (Kommunikationstechnik, Bewertung, Dokumentation von Sachverhalten und Abweichungen)

Erfahrene Kontrolleure müssen ihre Kompetenz durch die regelmäßige Teilnahme an Schulungen aufrechterhalten. Diese können durch Kontrollstellen organisiert werden, oder im Falle von zusätzlichen modularen Schulungen zu speziellen Themen auch von darauf

spezialisierten Organisationen. Die Schulungskonzeption sollte auf den Ergebnissen der durch ISO 17065 geforderten Leistungsüberprüfung der Kontrolleure basieren.

Interessante Schulungselemente anderer Systeme sind Gruppenarbeiten, die Arbeit an Fallbeispielen, offene Erfahrungsaustausche, Audit-Simulationen und Abschlusstests. Durch die Schulung mit den verschiedenen Elementen werden Kontrolltechniken und Bewertungen zwischen den Kontrolleuren harmonisiert. Des Weiteren sollte auch die Anwendung der Forderungen auf verschiedene Unternehmen herausgearbeitet werden (z.B. kleine Unternehmen im Gegensatz zu großen, Produkte mit einem hohen Risiko im Vergleich zu Produkten mit niedrigem Risiko)

Eine weitere Maßnahme für die Kompetenzverbesserung ist die kontinuierliche Tätigkeit als Kontrolleur und eine minimale Anzahl durchgeführter Audits/Inspektionen in einem definierten Zeitrahmen.

Die Überwachung der Kompetenz von Kontrolleuren erfolgt durch Leistungsbewertungen. Bei Witness-Audits wird der Kontrolleur von der Kontrollstelle oder einer zuständigen Behörde in einem Audit begleitet. Auch eine Überprüfung der Inspektionsberichte kann ein Bestandteil einer solchen Leistungskontrolle sein. Die Ergebnisse dieser Leistungsüberprüfungen dienen dazu, den Schulungsbedarf zu ermitteln und die Inhalte der bevorstehenden Schulungen zu definieren.

Ein simples aber hilfreiches Element ist die Information über Neuigkeiten im Zertifizierungssystem via elektronischen Medien (Email Newsletter, Blogs, Soziale Netzwerke...). Hiermit werden Auditoren und Kontrolleure immer bezüglich der aktuellen Entwicklungen im System auf dem Laufenden gehalten.

Regelmäßige Treffen aller Kontrollstellen für Bio-Kontrollen sollten ebenfalls für das zukünftige Train-the-Trainer Konzept in Betracht gezogen werden. Es ermöglicht den Kontrollstellen ihre Erfahrungen hinsichtlich der Kontrollen auszutauschen, aktuelle Geschehnisse oder Fallbeispiele zu diskutieren sowie spezifische Regelungen oder Anforderungen für Kontrolleure festzulegen.

Zur Sicherung der methodischen und didaktischen Kompetenz und Qualifikation der Trainer könnte ein Train-the-Trainer Konzept, nach Vorbild der Akademie des öffentlichen Gesundheitswesens in Deutschland, eine sinnvolle Ergänzung sein.

Generell sollte geprüft werden, ob und wenn ja, welche der vorgestellten Elemente bereits von den im Projekt beteiligten Kontrollstellen genutzt werden und ob diese als hilfreich bewertet werden.

Referenzen

Deutschland (Websites meist deutschsprachig)

Akademie für öffentliches Gesundheitswesen (Düsseldorf): <http://www.akademie-oegw.de> (Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur: <http://www.akademie-oegw.de/index.php?id=23>; Weitere Seminare <http://www.akademie-oegw.de/index.php?id=81>)

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Weiterbildung zum Lebensmittelkontrolleur:
http://www.lgl.bayern.de/aus_fort_weiterbildung/ausbildung/lehrgaenge/lebensmittelkontrolleure.htm

Beispiele für Fortbildungen von Lebensmittelkontrolleuren in Nordrhein-Westfalen (Deutschland):
http://www.lebensmittelkontrolle-nrw.de/html/116_1/fortbildungen.htm

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, BVL:
http://www.bvl.bund.de/EN/Home/homepage_node.html

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.): <http://www.lebensmittelkontrolle.de> (Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur in Deutschland:
<http://www.lebensmittelkontrolle.de/stellenangebote/ausbildung1>)

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV):
<http://www.lanuv.nrw.de> ; Lebensmittelspezialitäten - Geschützte Produkte aus Nordrhein-Westfalen:
http://www.lanuv.nrw.de/verbraucher/nahrungsmittel/regionale_erzeugnisse/spezialitaeten.htm

Deutsche Verordnungen

- Verordnung über die fachlichen Anforderungen gemäß § 42 Abs. 1 Satz 2 Nr. 3 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches an die in der Überwachung tätigen Lebensmittelkontrolleure“ (Lebensmittelkontrolleur-Verordnung – LkonV)
- Verordnung über die fachlichen Anforderungen an die in der Futtermittelüberwachung tätigen Kontrolleure (Futtermittelkontrolleur-Verordnung - FuttMKontrV)
- Verordnung über die Ausbildung und Prüfung für die Laufbahn des mittleren Lebensmittelkontrolldienstes - APOMD LK in Berlin

Österreich (Websites meist deutschsprachig)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES): <http://www.ages.at>

Verein der Lebensmittelaufsicht Oberösterreich: <http://www.lebensmittelaufsicht-oberoesterreich.org>
(Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur in Österreich: <http://www.lebensmittelaufsicht-oberoesterreich.org/lebensmittelaufsicht/ausbildung-zum-kontrolleur>)

Verband der Österreichischen Lebensmittelaufsicht und des Konsumentenschutzes (VOLK):
<http://www.lebensmittelinspektion.com>

Lebensministerium: <http://www.lebensministerium.at> (Futtermittelrecht und -kontrolle:
<http://www.lebensministerium.at/land/produktion-maerkte/betriebsmittel-rechtsinfo/futtermittel.html>)

Bundesamt für Ernährungssicherheit (BAES): <http://www.baes.gv.at>

Österreichische Verordnungen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)
- Verordnung der Bundesminister für Gesundheit über die Aus- und Weiterbildung von Aufsichtsorganen und Gutachtern in der Agentur und in den Untersuchungsanstalten der Länder

gemäß dem LMSVG – LMSVG- Aus- und Weiterbildungsverordnung)

EU

EU-Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_de.htm

(Informationen zu Geschützte Ursprungsbezeichnung, g. U., geschützte geografische Angabe, g. g. A. und garantiert traditionelle Spezialität, g. t. S.)

DIN EN 45011: Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben (ISO/IEC Guide 65:1996); Dreisprachige Fassung EN 45011:1998

EU Verordnungen

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (*ungültig*)

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (*ungültig*)

VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007 DES RATES vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91

VERORDNUNG (EG) Nr. 882/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz

VERORDNUNG (EU) Nr. 1151/2012 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

DOKUMENTE PRIVATER ZERTIFIZIERUNGSSYSTEME

BRC (<http://www.brcglobalstandards.com>)

F015: BRC Global Standard for Food Safety Issue 6. Guidelines on satisfying Auditor Competence for the BRC Global Standard for Food Safety

BRC016 - Application and registration process for Certification Bodies with the BRC Global Standards

BRC004: REQUIREMENTS FOR CERTIFICATION BODIES OFFERING CERTIFICATION AGAINST THE CRITERIA OF THE BRC GLOBAL STANDARDS

BRC Global Standard for Food Safety, Version 6, July 2011

(nur käuflich zu erwerben)

GLOBALG.A.P. (<http://www.globalgap.org>)

GLOBALG.A.P. Allgemeines Regelwerk - Teil III - Regeln für Zertifizierungsstellen und zur Akkreditierung, Deutsche Version 4.0, Ausgabe 4.0-2_Mar2013: <http://www.globalgap.org/de/documents>

GMP+ <https://www.gmpplus.org/>

GMP+ C1 Zulassungsvoraussetzungen und -verfahren für Zertifizierungsstellen vom 1. März 2013

<https://www.gmpplus.org/pagina/2281/c-documents.aspx>

FSC (<https://ic.fsc.org/>)

IFS (<http://www.ifs-certification.com>)

IFS Food Standard, Version 6: <http://www.ifs-certification.com/index.php/de/certification-bodies-de/ifs-standards/ifs-food>

MSC (<http://www.msc.org>)

MSC Certification Requirements V1.3, veröffentlicht am 14 Januar 2013:
<http://www.msc.org/documents/scheme-documents/msc-scheme-requirements>

PEFC (<http://www.pefc.org/>)

QS. (<http://www.q-s.de>)

QS Leitfaden Zertifizierung (Version 01.01.2013rev02, rev02 vom 19.03.2013), available at: http://www.q-s.de/dc_zertifizierung.html

REDcert (<http://www.redcert.org>)

REDcert. Requirements for neutral inspections, 15. February 2012:
http://www.redcert.org/index.php?option=com_content&view=article&id=231&Itemid=91&lang=en

UTZ certified (<https://www.utzcertified.org/>)

UTZ Certified Certification Protocol, Version 3.0 September 2012 <http://www.utzcertified-trainingcenter.com>